GERMANY

Original-
Bedienungsanleitung

Mikrowelle, Dampfgarer und Grill

MDG 23

Artikel-Nr. 3080

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@braukmann.de
Internet: www.caso-germany.com

Dokument-Nr.: 3080 04 09
© 2009 Braukmann GmbH

1 Bedienungsanleitung 11
1.1 Allgemeines 11
1.2 Informationen zu dieser Anleitung 11
1.3 Warnhinweise 12
1.4 Haftungsbeschränkung 13
1.5 Urheberschutz 13
2 Sicherheit 14
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 14
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 15
2.3 Gefahrenquellen 16
2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen 16
2.3.2 Verbrennungsgefahr 16
2.3.3 Brandgefahr 18
2.3.4 Explosionsgefahr 19
2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom 20
3 Inbetriebnahme 21
3.1 Sicherheitshinweise 21
3.2 Lieferumfang und Transportinspektion 21
3.3 Auspacken 22
3.4 Entsorgung der Verpackung 22
3.5 Aufstellung 23
3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort 23
3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen 24
3.6 Montage des Zubehörs 25
3.6.1 Wassertank 25
3.6.2 Dampferzeuger 25
3.6.3 Wasserauffangschiene 27
3.6.4 Grillrost und Auffangschale 28
3.7 Elektrischer Anschluss 29
4 Aufbau und Funktion 30
4.1 Gesamtübersicht 30
4.2 Bedienelemente und Anzeige 31
4.3 Signaltöne 31
4.4 Sicherheitseinrichtungen 32
4.4.1 Warnhinweise am Gerät 32
4.4.2 Türverriegelung 33
4.4.3 Kindersicherung 33

4.4.4 Überhitzungsschutz 33
4.5 Typenschild 33
5 Bedienung und Betrieb 34
5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens 34
5.2 Betriebsarten 35
5.3 Hinweise zum Kochgeschirr 36
5.4 Tür Öffnen/Schließen 37
5.5 Einschalten nach Programmwahl 37
5.6 Ausschalten 38
5.7 Einstellen der Uhr 39
5.8 Betriebsart "Mikrowelle" 40
5.9.1 Mikrowellengartabelle 41
5.9 Betriebsart "Grill" 43
5.10 Betriebsart "Mikrowelle und Grill" 44
5.10.1 "Kombination 1" 44
5.10.2 "Kombination 2" 45
5.11 Betriebsart „Dampfgaren“ 46
5.11.1 Tabelle mit Garzeiten „Dampfgaren“ 47
5.12 Betriebsart "Mehrstufiges Garen" 52
5.13 Betriebsart "Menü Garen" 53
5.13.1 Ändern der Garzeiten 57
5.13.2 Betriebsart „Auftauen/Erwärmen" 58
6 Reinigung und Pflege 61
6.1 Sicherheitshinweise 61
6.2 Reinigung 62
7 Störungsbehebung 65
7.1 Sicherheitshinweise 65
7.2 Störungsanzeigen 65
7.3 Störungsursachen und –behebung 66
8 Entsorgung des Altgerätes 67
9 Garantie 68
10 Technische Daten 69
11 Rezepte 70
11.1 Gegrillte Lammbrust 70
11.2 Kalbsragout 72
11.3 Schweinebraten mit Ananas 73
11.4 Gemüsegratin 74

11.5 Nudeln mit Schinken - Sahnesauce 75
11.6 Tomatensuppe 76
11.7 Sauce Hollandaise 77
11.8 Seelachs auf Kürbisgemüse und Kartoffeln 78
11.9 Seezungenfilet im Gemüsebett 80
11.10 Zander in Rahm-Dillsoße 81
11.11 Cappuccino - Kuchen 82
11.12 Mousse au chocolat 83

12 Operating Manual 85
12.1 General 85
12.2 Information on this manual 85
12.3 Warning notices 86
12.4 Limitation of liability 87
12.5 Copyright protection 87

13 Safety 88
13.1 Intended use 88
13.2 General Safety information 89
13.3 Sources of danger 90
13.3.1 Danger due to microwaves 90
13.3.2 Danger of burns 90
13.3.3 Danger of fire 92
13.3.4 Danger of explosion 93
13.3.5 Dangers due to electrical power 93

14 Commissioning 94
14.1 Safety information 94
14.2 Delivery scope and transport inspection 94
14.3 Unpacking 95
14.4 Disposal of the packaging 95
14.5 Setup 96
14.5.1 Setup location requirements: 96
14.5.2 Avoiding radio interference 97
14.6 Assembling the accessories 98
14.6.1 Water tank 98
14.6.2 Steam generator 98
14.6.3 Water collection rail 99
14.6.4 Wire grate and drip pan 100
14.7 Electrical connection 101

15 Design and Function 102
15.1 Complete overview 102
15.2 Operating elements and displays 103
15.3 Signal tones 103
15.4 Safety equipment 104
15.4.1 Warning notices on device 104
15.4.2 Door latch 105
15.4.3 Child-proof lock 105
15.4.4 Overheating protection 105
15.5 Rating plate 105
16 Operation and Handing 106
16.1 Principles of microwave cooking 106
16.2 Operating modes: 107
16.3 Information on microwave cookware 108
16.4 Opening / closing door 109
16.5 Activation after selecting the programme 109
De-activation: 110
16.6 Setting the clock 111
16.7 Operating mode "Mikrowelle" Microwave 112
5.9.1 Microwave cooking table 113
16.8 Operating mode "Grilling" 115
16.9 Operating mode "Mikrowelle und Grill" Microwave and Grill 116
16.9.1 "Kombination 1" Combination 1 116
16.9.2 "Kombination 2" Combination 2 117
Operating mode "Dampfgaren" Steaming 118
16.9.3 Table with cooking times for “Steaming” 119
16.10 Operating Mode "Mehrstufiges Garen" (Multilevel cooking) 124
16.11 Operating Mode "Menü Garen" (Menu cooking) 125
16.11.1 Changing the cooking times 129
16.11.2 Operating mode “Auftauen/Erwärmen” (Defrost/Heat) 130
17 Cleaning and Maintenance 133
17.1 Safety information 133
17.2 Cleaning 134
18 Troubleshooting 137
18.1 Safety notices 137
18.2 Fault indications 137

18.3 Causes and rectification of faults 138
19 Disposal of the Old Device 139
20 Guarantee.....140
21 Technical Data 141

22 Mode d´emploi 143
22.1 Généralités.....143
22.2 Informations relatives à ce manuel.....143
22.3 Avertissements de danger.....144
22.4 Limite de responsabilités.....145
22.5 Protection intellectuelle 145
23 Sécurité 146
23.1 Utilisation conforme.....146
23.2 Consignes de sécurités générales 147
23.3 Sources de danger.....148
23.3.1 Dangers avec le micro-onde 148
23.3.2 Danger de brulures 148
23.3.3 Danger d'incendie 150
23.3.4 Danger d'explosion 151
23.3.5 Dangers du courant électrique.....151
24 Mise en service 152
24.1 Consignes de sécurité.....152
24.2 Inventaire et contrôle de transport.....152
24.3 Déballage.....153
24.4 Elimination des emballages.....153
24.5 Mise en place 154
24.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....154
24.5.2 Pour éviter le parasitage radio 155
25 Montage des accessoires 155
25.1.1 Réservoir d’eau.....155
25.1.2 Producteur de vapeur 156
25.1.3 Gouttière de récupération d’eau.....157
25.1.4 Grille, bac de récupération.....158
25.2 Raccordement électrique 159
26 Structure et fonctionnement 160
26.1 Vue d'ensemble.....160

26.2 Eléments de commande et d'affichage 161
26.3 Signaux sonores 161
26.4 Dispositifs de sécurité 162
26.4.1 Mise en garde relative à l'appareil 162
26.4.2 Verrouillage de porte 163
26.4.3 Sécurité enfant 163
26.4.4 Protection de surchauffe 163
26.5 Plaque signalétique 163

27 Commande et fonctionnement 164

27.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes 164
27.2 Modes de fonctionnement 165
27.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde 166
27.4 Ouvrir/fermer la porte 167
27.5 Branchement-mise sous tension après choix du programme. 167
27.6 Débranchement 168
27.7 Réglage de l'horloge 169
27.8 Mode de Fonctionnement „Micro-ondes" 170
5.9.1 Tableau de cuisson Micro-ondes 171
27.9 Mode de Fonctionnement „gril" 173
27.10 Mode « Micro-onde et Gril » 174
27.10.1 « Combinaison 1 » 174
27.10.2 « Combinaison 2 » 175
27.11 Mode de cuisson « à la vapeur » 176
27.11.1 Tableau avec les temps de cuisson « Vapeur » 177
27.12 Mode « cuissons successives » 182
27.13 Mode « Menus de cuisson » 183
27.13.1 Modification des temps de cuisson 187
27.13.2 Mode de fonctionnement « Décongélation/Réchauffement » 188
27.14 Tableau de décongélation 189

28 Nettoyage et entretien 191

28.1 Consignes de sécurité 191
28.2 Nettoyage 192

29 Réparation des pannes 195

29.1 Consignes de sécurité 195
29.2 Affichage d'incidents 195
29.3 Origine et remède des incidents 196

30 Elimination des appareils usés 197
31 Garantie 198
32 Caractéristiques techniques 199
33 Istruzione d´uso 201
33.1 In generale 201
33.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso 201
33.3 Indicazioni d'avvertenza 202
33.4 Limitazione della responsabilità 203
33.5 Tutela dei diritti d'autore 203
34 Sicurezza 204
34.1 Utilizzo conforme alle disposizioni 204
34.2 Indicazioni generali di sicurezza 205
34.3 Fonti di pericolo 206
34.3.1 Pericolo dovuto a microonde 206
34.3.2 Pericolo di ustioni 206
34.3.3 Pericolo d'incendio 208
34.3.4 Pericolo d'esplosione 209
Pericolo dovuto a corrente elettrica 209
35 Messa in funzione 210
35.1 Indicazioni di sicurezza 210
35.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto 210
35.3 Disimballaggio 211
35.4 Smaltimento dell'involucro 211
35.5 Posizionamento 212
35.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento 212
35.5.2 A scanso di malfunzionamenti 213
35.6 Montaggio degli accessori 214
35.6.1 Serbatoio d'acqua 214
35.6.2 Generatore di vapore 214
35.6.3 Sbarra per la raccolta dell'acqua 216
35.6.4 Griglia, ciotola per la raccolta 217
35.7 Connessione elettrica 218
36 Costruzione e funzione 219
36.1 Panoramica complessiva 219
36.2 Comandi e display 220
36.3 Suoni di segnalazione 221
36.4 Impostazioni di sicurezza 221

36.4.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio 221
36.4.2 Chiusura porte 222
36.4.3 Sicura per bambini 222
36.4.4 Protezione surriscaldamento 223
36.5 Targhetta di omologazione 223
37 Utilizzo e funzionamento 223
37.1 Fondamenti della cottura a microonde 224
37.2 Modalità di funzionamento 225
37.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde 226
37.4 Aprire/Chiudere la porta 227
37.5 Accensione dopo la selezione del programma 227
37.6 Spegnimento 228
37.7 Impostazione dell'orologio 229
37.8 Modo di funzionamento "microonde" 230
5.9.1 Tabella cottura a microonde 231
37.9 Modalità di funzionamento, "griglia" 233
37.10 Modalità di funzionamento "microonde e griglia" 234
37.10.1 "Combinazione 1" 234
37.10.2 "Combinazione 2" 235
37.11 Modalità di funzionamento "Cottura a vapore" 236
37.11.1 Tabella con i tempi di cottura "Cottura a vapore" 237
37.12 Modalità di funzionamento, "cottura a diversi gradi" .. 242
37.13 Modalità di funzionamento, "menu cottura" 243
37.13.1 Modifica dei tempi di cottura 247
37.13.2 Modalità di funzionamento, "Scongelamento/Riscaldamento" 248
38 Pulizia e cura 251
38.1 Indicazioni di sicurezza 251
38.2 La pulizia 252
39 Eliminazione malfunzionamenti 255
39.1 Indicazioni di sicurezza 255
39.2 Visualizzazione malfunzionamenti 255
39.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione 256
40 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto 257
41 Garanzia 258
42 Dati tecnici 259
43 CE-Konformitätserklärung 260

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Ofen dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Ofens (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Auftauen
- Erhitzen
- Garen
- Dampfgaren
- Grillen
- Einkochen

von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.
- ► Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ► Speisenthermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- ► Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht verwendet wird.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen

⚠WARNUNG

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht den Mikrowellen auszusetzen:

- ► Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht die Gefahr sich direkt den Mikrowellen auszusetzen.
- ► Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen Ofenfront und Ofentür und vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz oder Reinigungsmittelrückständen an den Dichtflächen des Gerätes.
- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
  - die Gerätetür verbogen ist
  - die Türscharniere lose sind
  - sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- ► Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden. Oben am Gerät strömt heißer Dampf aus. Der Wassertank erhitzt Wasser während des Dampfgarens. Auch im Inneren des Gerätes und an der Tür kann heißer Dampf nach dem Garen verblieben sein.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Beim Dampfgaren tritt oben am Gerät heißer Dampf aus!
- ► Öffnen Sie niemals den Deckel des Wassertanks während des Dampfgarens.
- ► Während des Dampfgarens ist der Wassertank sehr heiß - Entnehmen Sie ihn nicht!
- ► Lassen Sie etwas Zeit verstreichen, bevor Sie Wasser in den Wassertank nachfüllen.

- ► Auch im Inneren des Gerätes und an der Tür kann heißer Dampf verblieben sein, öffnen Sie die Tür langsam, um Verspritzen von Wassertropfen zu vermeiden.
- ► Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß!
- ► Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Bräunungs- und Überbackungsgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn der Grill eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.
- Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochgeschirr beschädigen und Verbrennungen verursachen.
- ► Beachten Sie, dass im Gerät im Mikrowellenbetrieb hauptsächlich die Speisen und Flüssigkeiten in einem Behältnis erhitzt werden und nicht das Behältnis selbst. Obwohl der Deckel eines Behältnisses nicht heiß ist, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen, entsteht beim Abnehmen des Deckels die gleiche Menge an Dampf und Spritzern wie beim konventionellen Garvorgang.
- ► Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn Sie **Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys** erhitzen. Es ist empfehlenswert niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten zu sich zu nehmen, die direkt aus dem Gerät kommen. Warten Sie einige Minuten ab und rühren Sie die Lebensmittel oder die Flüssigkeit um, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat.
- ► Bei bestimmten Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr durch Siedeverzug. Warten Sie bei Lebensmitteln die aus einer Mischung von Fett und Wasser bestehen, z. B. Brühe, etwa 30 bis 60 Sekunden ab, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen. Die Mischung kann sich so absetzen. Sie verhindern so ein plötzliches Sieden, wenn ein Löffel in das Lebensmittel oder die Flüssigkeit gestellt wird oder ein Brühwürfel hinzugefügt wird.
  Um Siedeverzug zu verhindern können Sie auch einen Löffel aus Metall vor dem Garen in das Gefäß stellen. Achten Sie dabei darauf, dass der Löffel an keiner Stelle die Wände des Gerätes oder den Grill berührt, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

2.3.3 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ► Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit dem Gerät oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen.
  Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr!
  Brandgefahr besteht auch bei zu langem Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern.
- ► Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge nicht im Gerät erwärmen.
  Diese Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Gerät genommen werden.
- ► Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ► Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.
  Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter **"Hinweise zum Kochgeschirr"** aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
- ► Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Stromstecker ab und halten Sie die Tür geschlossen, wenn Sie Rauch feststellen, um die Flammen zu ersticken.
- ► Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammbaren Materialien.

2.3.4 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- ► Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.
- ► Entfernen Sie bei Babyflaschen Verschlusskappen und Sauger.
- ► Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann, wenn diese Hohlräume nicht ausreichend entlüftet sind.
- ► Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.
- ► Entfernen Sie verdrillte Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln damit sich kein Überdruck aufbauen kann.

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

► Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Der Dampfgarer MDG 23 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Dampfgarer MDG 23
- Metallrost
- Auffangschale
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes und entnehmen Sie die innere Schutzfolie der Tür.
- Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie den roten Sicherheitsklebestreifen am Boden des Garraums.
- Entfernen Sie die blaue Schutzfolie am Gerät.

HINWEIS

► Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 20 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

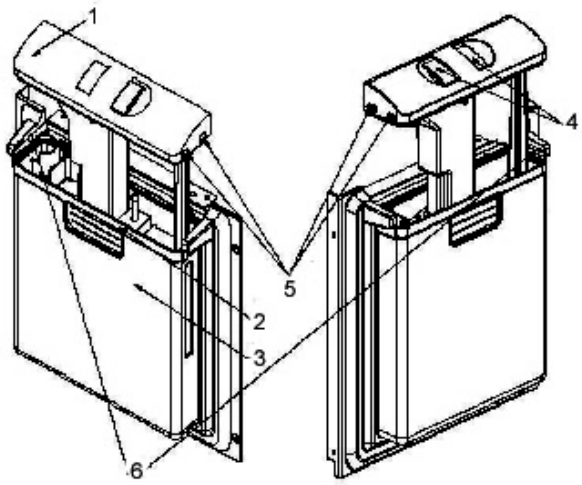
Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsoberflächen des Gerätes.
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Montage des Zubehörs

3.6.1 Wassertank

Öffnen und Schließen des Wassertanks siehe nachfolgende Skizze.

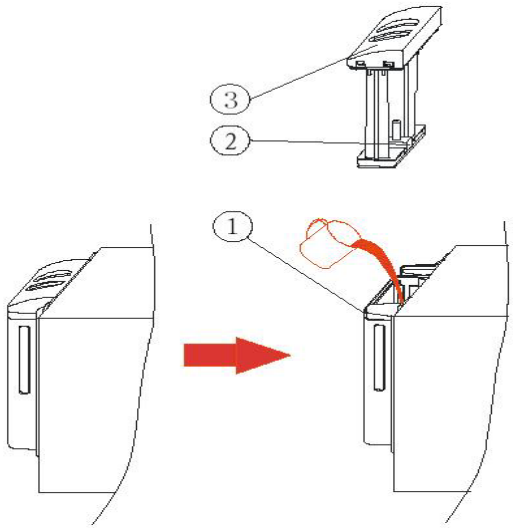


Bringen Sie den Deckel so am Tank (2) an, dass die beiden Stifte (5) ganz in die Aufnahmen (6) an beiden Seiten des Wassertanks eingeführt sind. Die Dünstfunktion kann ansonsten nicht gestartet werden, da andernfalls Dampf aus der Tanköffnung austreten könnte.

Drücken Sie zum Abnehmen des Deckels die beiden Verschlusstasten (4) zu und ziehen Sie den Deckel ab.

Zur Entnahme des kompletten Wassertanks hier anfassen (6) und nach oben ziehen.

3.6.2 Dampferzeuger



1. Wassertank
2. Schwimmer
3. Deckel des Wassertanks

- Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks (1) und füllen Sie den Tank mit einer Tasse mit einer angemessenen Menge Wasser, bevor Sie den Deckel wieder schließen (dies ist unbedingt erforderlich, da die Dünstfunktion andernfalls nicht gestartet werden kann).
- Schließen Sie das Stromkabel an der Steckdose an und stellen Sie das zuzubereitende Gericht mittig auf die Grundplatte.

- Wählen Sie die Dünstfunktion und das Gewicht auf dem Bedienfeld und drücken Sie START, oder drücken Sie die Taste DAMPF/MIKRO, um die Garzeit zu wählen, bevor Sie START drücken.

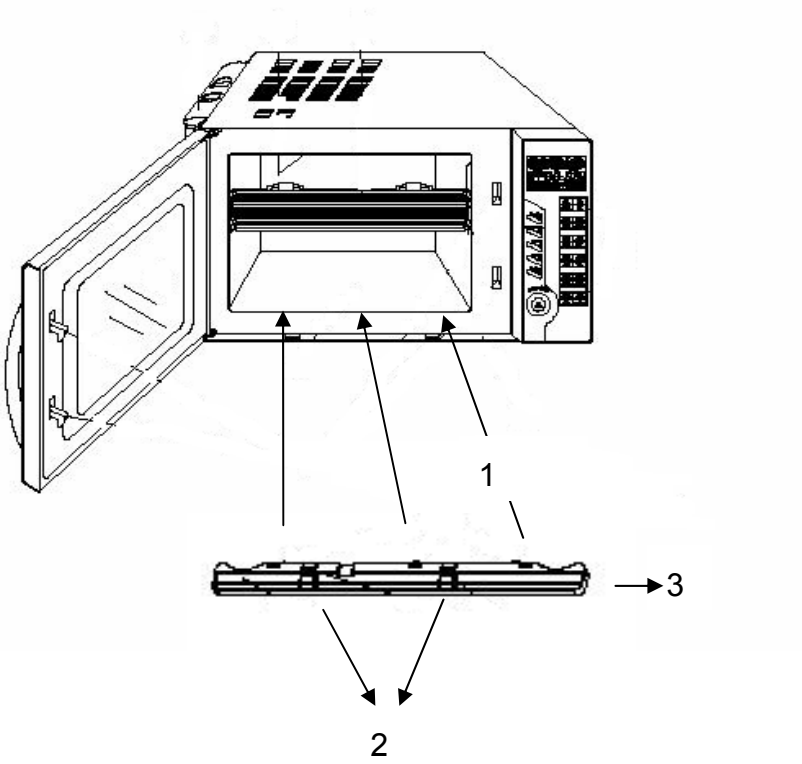
HINWEIS

► Der Wasserpegel muss zwischen der Min.- und Max. Markierung liegen. Bei einer zu geringen Wassermenge können Sie den Dünstvorgang entweder nicht starten oder Sie müssen kurze Zeit später Wasser nachfüllen. Bei einer zu großen Wassermenge kann Wasser in den Garraum spritzen.

► Falls der Wasserpegel während des Dampfgarens unter einen bestimmten Füllstand fällt, stoppt das Gerät vorübergehend und gibt ein akkustisches Warnsignal aus. Dabei blinkt das Dünstfunktionssymbol, um darauf hinzuweisen, dass Wasser nachgefüllt werden muss. Dies kann einige Zeit verzögert geschehen, um Verbrennungen durch den heißen Dampf zu vermeiden. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und füllen Sie eine angemessene Wassermenge nach. Schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis der Sensor den Wasserpegel erkannt hat. Anschließend können Sie START drücken, um den Vorgang für die verbleibende Garzeit fortzusetzen.

3.6.3 Wasserauffangschiene

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung der Dünstfunktion, dass die Wasserauffangschiene am Gerät angebracht ist.



Entleeren Sie die Wasserauffangschiene (3), wenn Sie mit Wasser gefüllt ist. Saugen Sie verbleibendes Wasser mit einem trockenen Tuch auf oder nehmen Sie die Wasserauffang-schiene heraus und entleeren Sie sie.

Nehmen Sie die Wasserauffangschiene wie folgt heraus:

Öffnen Sie das Ofenfenster vollständig bis zum Anschlag, drücken Sie die beiden Tasten (2), Abbildung unten und ziehen Sie die Schiene langsam heraus.

Setzen Sie die Wasserauffangschiene nach dem Herausnehmen und Entleeren rechtzeitig wie folgt wieder ein:

Öffnen Sie die Ofentür vollständig bis zum Anschlag, richten Sie die an der Schiene befindlichen Erhebungen (1) auf die 3 rechteckigen Öffnungen an der Unterseite des Gehäuses aus und schieben Sie den Behälter in seine Position.

HINWEIS

► Wenn der Dünstvorgang länger als 30 Minuten dauert, sollte die Wasserauffangschiene geleert werden, um ein Überlaufen zu vermeiden.

3.6.4 Grillrost und Auffangschale

Den Grillrost bei Bedarf in die Führung einsetzen.

Die Auffangschale wird auf den Boden des Gerätes gestellt, um herunter tropfende Flüssigkeiten oder Dampf aufzufangen.

HINWEIS

► Der Betrieb des Gerätes ist mit Grillrost und/oder Auffangschale möglich, je nach Garart.

► Beim Dampfgaren die Auffangschale einsetzen, um das heruntertropfende Wasser aufzufangen. Gargut auf den Grillrost geben.

► Den Grillrost beim Grillbetrieb einsetzen und gegebenenfalls zusätzlich die Auffangschale auf den Boden des Gerätes stellen.

3.7 Elektrischer Anschluss

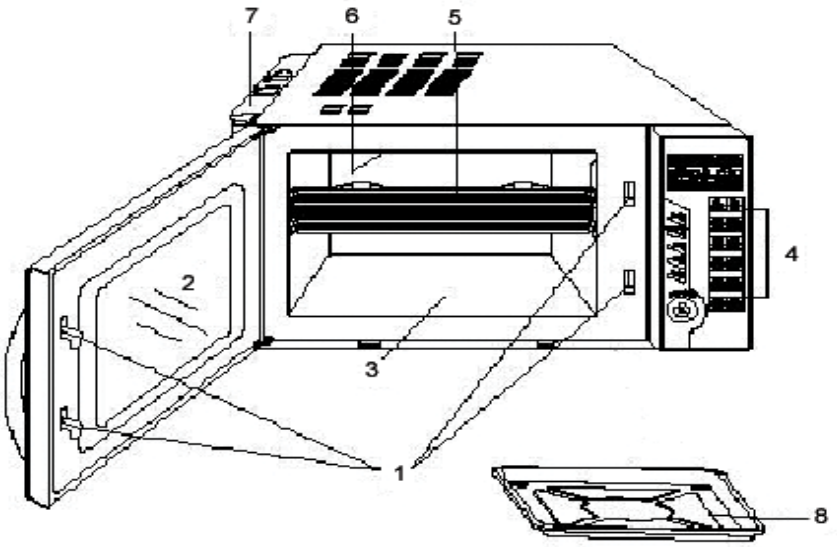
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

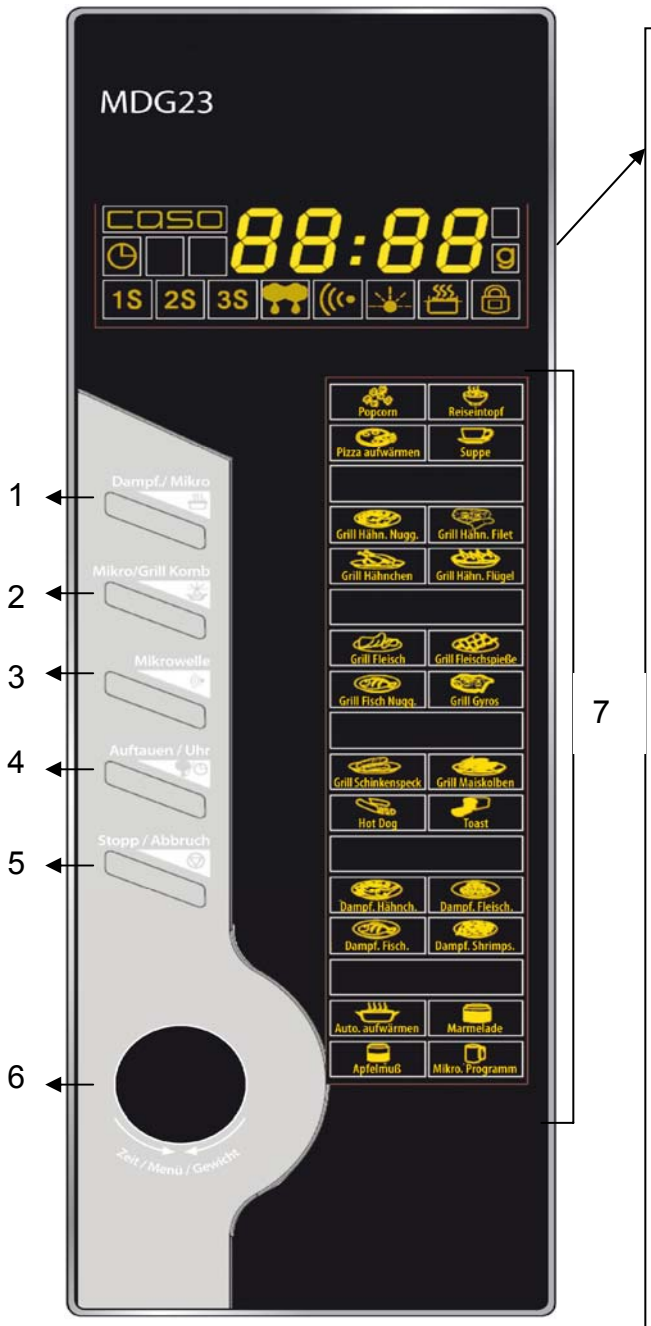
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



1) Sicherheitstür-verriegelung
2) Ofenfenster
3) Grundplatte
4) Bedienfeld
5) Metallrost
6) Grillelement
7) Dampferzeuger
8) Auffangschale

4.2 Bedienelemente und Anzeige



MENÜANZEIGE

Zeigt Uhrzeit, Garzeit und Funktionssymbole:

Garstufen (1S-3S), Dünstfunktionssymbol (Wassertank nachfüllen!), Mikrowelle, Grill, Dampfgaren, Kindersicherung an.

DAMPF/MIKRO (1)

Zum Einstellen eines Dampfgarprogramms drücken.

MIKROWELLE/GRILL KOMBINATION (2)

Zum Mikrowellen- oder Kombinationsgaren drücken.

MIKROWELLE (3)

Zum Einstellen eines Mikrowellenprogramms drücken

AUFTAUEN/UHR (4)

Zum Einstellen der Uhr und Auftauzeit drücken.

STOPP/ABBRUCH (5)

Zum Aufheben einer Einstellung oder zum generellen Zurücksetzen des Ofens vor dem Einstellen eines Garprogramms drücken.

Zum zeitweiligen Unterbrechen eines Garprogramms einmal oder zum vollständigen Beenden zweimal drücken.

Zum Aktivieren der Kindersicherung gedrückt halten.

ZEIT/MENU/GEWICHT (6)

Zum Einstellen von Zeit, Menü oder Gewicht drücken.

START (6)

Zum Starten eines Programms drücken.

Zum Einstellen eines Garprogrammes (7) drehen Sie den Startknopf gegen den Uhrzeigersinn bis das gewünschte Programm aufleuchtet.

4.3 Signaltöne

Das Gerät sendet zur akustischen Rückmeldung folgende Signaltöne aus:

- **Ein Signalton:** Das Gerät hat die Eingabe akzeptiert
- **Zwei Signaltöne:** Das Gerät hat die Eingabe nicht akzeptiert. Die Eingabe prüfen und erneut versuchen.
- **Vier Signaltöne:** Das Ende der Kochzeit ist erreicht.

4.4 Sicherheitseinrichtungen

4.4.1 Warnhinweise am Gerät

⚠VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden. Oben am Gerät strömt heißer Dampf aus. Der Wassertank erhitzt Wasser während des Dampfgarens. Auch im Inneren des Gerätes und an der Tür kann heißer Dampf nach dem Garen verblieben sein.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- ► Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät
- ► Beim Dampfgaren tritt oben am Gerät heißer Dampf aus!
- ► Öffnen Sie niemals den Deckel des Wassertanks während des Dampfgarens.
- ► Während des Dampfgarens ist der Wassertank sehr heiß - Entnehmen Sie ihn nicht!
- ► Lassen Sie etwas Zeit verstreichen, bevor Sie Wasser in den Wassertank nachfüllen.
- ► Auch im Inneren des Gerätes und an der Tür kann heißer Dampf verblieben sein, öffnen Sie die Tür langsam, um Verspritzen von Wassertropfen zu vermeiden.
- ► Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß!
- ► Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Bräunungs- und Überbackungsgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn der Grill eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.
- ► Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochgeschirr beschädigen und Verbrennungen verursachen.

4.4.2 Türverriegelung

In der Türverriegelung des Gerätes ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Tür verhindert.

⚠VORSICHT

Gefahr durch Mikrowellen!

Ist diese Sicherheitseinrichtung defekt oder wird diese Sicherheitseinrichtung umgangen, setzen Sie sich und andere direkt der Mikrowellenstrahlung aus.

- ► Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.
- ► Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.

4.4.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder.

◆ Aktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch (5)** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.

◆ Deaktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch (5)** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige erlischt. Im entriegelten Zustand sind alle Tasten wieder aktiviert.

4.4.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur im Garraum 300 °C überschreitet, erscheint in der Anzeige E 01 und ein Summer ertönt.

Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen das laufende Programm ab.

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch (5)** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.

4.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens

- Die zur Garung/Erhitzung des Kochguts erforderliche Leistung und Zeit hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der Menge, und der Art und Beschaffenheit der Speise ab. Verwenden Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie den Garvorgang nach Bedarf.
- Ordnen Sie das Kochgut sorgfältig an. Platzieren Sie die dicksten Bereiche am äußeren Schüsselrand.
- Decken Sie das Kochgut während des Garens ab. Deckel beugen gegen Spritzer vor und tragen zum gleichmäßigen Garen/Erhitzen bei.
- Während der Erhitzung sollten Sie das Kochgut mehrfach wenden, umschichten oder umrühren, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erhalten.
- Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur (> 70 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 min) abgetötet.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
- Schichten Sie Gerichte wie Fleischklöße nach der Hälfte der Garzeit von oben nach unten und von der Mitte zum äußeren Rand hin um.

5.2 Betriebsarten

Das Gerät kann in verschiedenen Betriebsarten betrieben werden. Die nachfolgende Auflistung veranschaulicht die möglichen Betriebsarten des Gerätes:

◆ **Betriebsart „Mikrowelle“**

Diese Betriebsart eignet sich zum normalen Erhitzen von Kochgut.

◆ **Betriebsart „Grill“**

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten und Überbacken von Kochgut.

◆ **Betriebsart „Mikrowelle und Grill“**

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Grillen.

Kombination 1

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.

Kombination 2

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ **Betriebsart „Dampfgaren“**

Bei dieser Betriebsart wird das Wasser im Wassertank erhitzt und heißer Dampf in den Garraum geleitet, um das Kochgut ohne Verlust von Vitaminen und Nährstoffen zu garen.

◆ **Betriebsart „Mehrstufiges Garen“**

Bei dieser Betriebsart können bis zu drei automatische Garabfolgen programmiert werden. Die Reihenfolge und Dauer von Mikrowellengaren, Grill- und Heißluftbetrieb ist einstellbar.

◆ **Betriebsart „Menü Garen“**

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 24 verschiedenen Menüs ausgewählt werden.

Auftauautomatik

Diese Betriebsart eignet sich zum Auftauen von gefrorenem Kochgut.

5.3 Hinweise zum Kochgeschirr

Das ideale Material für Mikrowellenkochgeschirr ist für Mikrowellen durchlässig und erlaubt der Energie, den Behälter zu durchdringen und das Kochgut aufzuwärmen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise bei der Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

- ► Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Utensilien aus Metall und Kochgeschirr mit Metallverzierung sollten deshalb nicht verwendet werden.
- ► Verwenden Sie beim Mikrowellengaren keine Produkte aus Recycling-Papier, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die in einer Funkenbildung und/oder Feuer resultieren könnten.
- ► Verwenden Sie rundes oder ovales statt quadratisches oder rechteckiges Kochgeschirr, da das Kochgut in Ecken zum Überhitzen neigt.
- ► Schmale Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, um empfindliche Bereiche gegen ein übermäßiges Erhitzen zu schützen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und halten Sie einen Abstand von ca. 2,5 cm zwischen Folie und den Garraumwänden ein.
- ► Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle, des Dampfgarers oder der Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Kochgeschirr	Mikro-welle	Grill	Dampf	Kombi-nation
Hitzefestes Glasgeschirr	✓	✓	✓	✓
Nicht hitzefestes Glasgeschirr	✘	✘	✘	✘
Hitzefestes Keramikgeschirr	✓	✓	✓	✓
Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter	✓	✘	✓	✘
Küchenpapier	✓	✘	✘	✘
Metallblech	✘	✓	✓	✘
Metallgestell	✘	✓	✓	✘
Aluminiumfolie und -behälter	✘	✓	✓	✘

5.4 Tür Öffnen/Schließen

◆ Tür Öffnen

Ziehen Sie mit einem sanften Ruck am Türgriff, um die Tür des Gerätes zu Öffnen. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.

HINWEIS

► Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze und Dampf entweichen zu lassen.

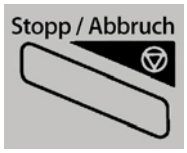
◆ Tür Schließen

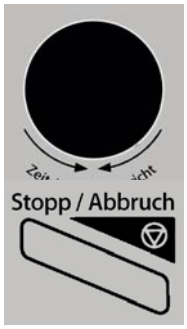
Schließen Sie die Tür am Türgriff bis die Türverriegelung hörbar einrastet. Sollte ein laufendes Garprogramm durch Öffnen der Tür unterbrochen worden sein, wird das aktuelle Garprogramm nach Drücken der Taste **Start (6)** fortgesetzt.

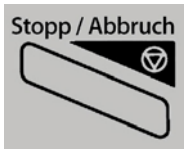
5.5 Einschalten nach Programmwahl

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start (6)**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

5.6 Ausschalten







Um ein laufendes Garprogramm zu unterbrechen können Sie wie folgt vorgehen:

- Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch (5)** einmal. Das laufende Garprogramm wird angehalten.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes. Das laufende Garprogramm wird angehalten.

HINWEIS

► Um das unterbrochene Garprogramm fortzusetzen, drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste **Start (6)**.

- Um das unterbrochene Programm zu beenden, drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch (5)** ein zweites Mal.

HINWEIS

Vor Beginn eines anderen Garvorganges müssen Sie die Anzeige löschen und das System zurückstellen, indem Sie die Taste **Stopp/Abbruch (5)** drücken.

5.7 Einstellen der Uhr

Um die Uhr des Gerätes einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

◆ Einstellmodus aktivieren

Halten Sie die Taste **Auftauen/Uhr (4)** 3 Sekunden lang gedrückt.

Drücken Sie die Taste nochmals, um den Ofen vom 24- auf das 12-Stunden-System umzuschalten.

◆ Stunden einstellen

Halten Sie die Taste **Auftauen/Uhr (4)** 3 Sekunden lang gedrückt. Die Uhrzeitanzeige beginnt zu blinken.

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht (6)**, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Auftauen/Uhr (4)** um die eingestellte Stunde zu speichern.

◆ Minuten einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht (6)**, bis die korrekten Minuten angezeigt werden.

Drücken Sie die Taste **Auftauen/Uhr (4)** um die eingestellten Minuten zu speichern.

5.8 Betriebsart "Mikrowelle"

Beim Mikrowellengaren können Sie die Leistungsstufe und die Garzeit anpassen.

◆ Einstellen der Leistungsstufe

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Mikrowelle (3)** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle unten).

◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht (6)**, drehen.

◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start (6)**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, erscheint in der Anzeige **END**.

Tastendrücke	Watt	Leistung	
1	900	100 %	Schnelles Erhitzen
2	720	80 %	Garen
3	540	60 %	Köcheln
4	360	40 %	Schmelzen von Käse, o.ä.
5	180	20 %	Auftauen
6	0	0 %	Nur Timerfunktion

5.9.1 Mikrowellengartabelle

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.
▪ **Gemüse (frisch)** klein schneiden und mit 2 - 3 EL Flüssigkeit garen ▪ Zwischendurch umrühren - sollte beim Erwärmen abgedeckt werden ▪ 5 min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen			
Aubergine	500 g	640	8
Blumenkohl	500 g	640	8
Brokkoli	500 g	640	7
Chicoree	500 g	640	7
Erbsen	500 g	640	7
Fenchel	500 g	640	8
Grüne Bohnen	500 g	640	14
Kartoffeln	500 g	640	10
Kohlrabi	500 g	640	8
Lauch	500 g	640	7
Maiskolben	500 g	640	7
Möhren	500 g	640	8
Paprika	500 g	640	7
Rosenkohl	500 g	640	8
Spargel	500 g	640	7
Tomaten	500 g	640	7
Zucchini	500 g	640	10
▪ **Gemüse (tiefgefroren) auftauen und garen** ▪ **mit 1 - 2 EL Flüssigkeit garen** ▪ **Zwischendurch umrühren** ▪ **sollte beim Erwärmen abgedeckt werden** ▪ **erst vor dem Servieren würzen**			
Blattspinat	300 g	640	11
Blumenkohl	200 g	640	8
Brechbohnen	200 g	640	8
Brokkoli	300 g	640	8
Erbsen	300 g	640	8

Kohlrabi	300 g	640	13
Lauch	200 g	640	10
Mais	200 g	640	5
Möhren	200 g	640	5
Rosenkohl	300 g	640	8
Rotkohl	450 g	640	15
Spinat	450 g	640	12
▪ **Fisch** nach der Hälfte der Garzeit wenden ▪ sollte beim Erwärmen abgedeckt werden ▪ 5 min. nachgaren lassen			
Fischfilet	300 g	640	7
▪ **Suppen/Eintöpfe (bereits gegart)** zwischendurch umrühren ▪ sollte beim Erwärmen abgedeckt werden ▪ 5 min. nachgaren lassen			
Eintopf	500 g	640	15
Suppe mit Einlage	300 g	640	8
Cremesupppe	500 g	640	12

5.9 Betriebsart "Grill"

Die Betriebsart „Grill“ eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würste und Hühnerteile.

HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill.

◆ Wahl des Garprogramms

Wählen Sie das Garprogramm „**Grill“**, indem Sie die Taste **Mikro/Grill/Kombination (2)** einmal drücken.

◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht (6)** drehen.

◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start (6)**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, erscheint in der Anzeige **END**.

5.10 Betriebsart "Mikrowelle und Grill"

Diese Funktion erlaubt Ihnen das kombinierte Mikrowellengaren und Grillen mit zwei unterschiedlichen Einstellungen.

HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill.

5.10.1 "Kombination 1"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 1“**, indem Sie die Taste **Mikro/Grill/Kombination (2)** zweimal drücken.

◆ **Einstellen der Garzeit**

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht (6)** drehen.

◆ **Garprogramm starten**

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start (6)**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ **Ende des Garprogramms**

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, erscheint in der Anzeige **END**.

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.
Toast mit Käse überbacken	2 - 3	3

5.10.2 "Kombination 2"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 2“**, indem Sie die Taste **Mikro/Grill/Kombination (2)** dreimal drücken.

Die restliche Bedienung ist identisch zur oben beschriebenen Betriebsart **„Kombination 1“**

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.
Fleisch • nach der Hälfte der Garzeit wenden • sollte beim Erwärmen nicht abgedeckt werden • 5 min. nachgaren lassen		
Rind-, Schwein oder Kalbfleisch am Stück	500 g	10
Kassler	500 g	12
Hackbraten	500 g	15
Bockwürstchen	200 g	3
Geflügel • nach der Hälfte der Garzeit wenden • sollte beim Erwärmen nicht abgedeckt werden • 5 min. nachgaren lassen		
Suppenhuhn	1.000 g	15
Hähnchenteile	250 g	5
Fisch • nach der Hälfte der Garzeit wenden • sollte beim Erwärmen nicht abgedeckt werden • 5 min. nachgaren lassen		
Forelle blau	300 g	5
Fischfilet	300 g	3

5.11 Betriebsart „Dampfgaren“

Bei dieser Betriebsart wird Ihr Gargut schonend gegart. Legen Sie die Auffangschale auf den Boden des Gerätes um Wasser oder andere Flüssigkeiten zu sammeln. Den Gitterrost schieben Sie auf mittlerer Höhe in den Garraum ein. Hierauf legen Sie Ihr Gargut, damit es ganz vom dampf umschlossen wird. Nähere Informationen entnehmen Sie der Tabelle auf der nächsten Seite.

◆ Auswahl der Dampfgarfunktion

Drücken Sie die Taste **Dampf/Mikro (1)** einmal um das Dampfgarprogramm auszuwählen.

◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht (6)** drehen.

◆ Garprogramm starten

Drücken Sie den Drehregler am Gerät (Taste **Start (6)**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, erscheint in der Anzeige **END**.

HINWEIS

- ► Füllen Sie vor jedem Dünstvorgang frisches Wasser in den Tank und entleeren Sie Tank und Wasserschiene nach dem Ende jedes Garvorganges.
- ► Kontrollieren Sie vor jedem Betrieb den Schwimmer . Er muss sich leichtgängig bewegen.
- ► Es ist streng verboten, den Wassertank während des Dünstens zu entnehmen oder den Deckel zu öffnen. **ACHTUNG:** Um Verbrühungen zu vermeiden, lassen Sie das Wasser vor der Entnahme vollständig abkühlen!
- ► Falls der Wasserpegel während des Dünstens unter einen bestimmten Füllstand fällt, stoppt das Gerät vorübergehend und gibt akustische Warnsignale aus. Dabei blinkt das Dünstfunktionssymbol, um darauf hinzuweisen, dass Wasser nachgefüllt werden muss. Dies kann einige Zeit

verzögert geschehen, um Verbrennungen durch den heißen Dampf zu vermeiden. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und füllen Sie eine angemessene Wassermenge nach. Schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis der Sensor den Wasserpegel erkannt hat. Anschließend können Sie START (6) drücken, um den Vorgang für die verbleibende Garzeit fortzusetzen.

- ► Während des Dünstens kann aus den Öffnungen oben am Ofen Dampf austreten. Wenn der Kochvorgang beendet ist, kann im Garraum eine geringe Menge Dampf verbleiben und unten an der Tür können sich Wassertropfen ansammeln. Öffnen Sie die Tür langsam, um das Verspritzen der Wassertropfen zu vermeiden.
- ► Wenn der Dünstvorgang länger als 30 Minuten dauert, sollte die Wasserauffangschiene geleert werden, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- ► Der Tank enthält ein Heizelement und wird im Betrieb sehr heiß. Entnehmen Sie ihn nicht, um Wasser nachzufüllen. Entnehmen Sie ihn zum Reinigen erst nachdem er abgekühlt ist.
- ► Kontrollieren und reinigen Sie regelmäßig den Schwimmer. Er darf aber nicht verdreht werden.

5.11.1 Tabelle mit Garzeiten „Dampfgaren“

Reis

Reis	Reismenge	Wassermenge	Zeit ca. Min.
Messen Sie Reis und Wasser genau ab Reis sollte beim Erwärmen abgedeckt werden Rühren Sie den Reis nach Ende der Garzeit um Nach dem Dünsten kann der Reis mit Salz, Pfeffer oder Butter gewürzt werden			
Schnellkochreis	1 Tasse	1 3/4 Tassen	18
Instantreis	1 Tasse	1 1/2 Tassen	12
Weißer	1 Tasse	1 1/2 Tassen	45
Langkorn	1 Tasse	1 2/3 Tassen	50

Gemüse und Obst

Gemüse-/Obstart	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Artischocken, ganz	4 ganze Stücke	30
Spargel, Spitzen	500 g	12
Bohnen		
- Grün/Wachs	250 g	12
- geschnitten oder ganz	500 g	20
-dicke Bohnen	500 g, enthülst	12
Rote Beete	500 g, geschnitten	25
Broccoli, Spitzen	500 g	20
Rosenkohl	500 g	25
Weißkohl	500 g, geschnitten	15
Sellerie	250 g, in Scheiben	15
Karotten	500 g, in Scheiben	20
Blumenkohl, ganz	500 g	20
Mais am Kolben	3-5 Kolben	15
Aubergine	500 g	15
Champignons, ganz	500 g	10
Zwiebeln	250 g, in dünnen Scheiben	10
Paprika, ganz	bis zu 4 mittelgroß	12
Kartoffeln ca.	500 g	30
Steckrübe	1 mittelgroße, gewürfelt	30
Spinat	250 g	15
Kürbis	500 g	15
Rüben	500 g, in Scheiben	20
gefrorenes Gemüse	285 g	30
Äpfel	500 g, in Stücken	10
Birnen	500 g, in Stücken	10

HINWEIS

- Waschen Sie Gemüse gründlich sauber, schneiden Sie die Stengel ab. Säubern, schälen oder zerhacken Sie es je nach Bedarf. Kleinere Stücke dämpfen schneller als große.
- Menge, Qualität, Frische und Größe/Einheitlichkeit, Temperatur von eingefrorenen Speisen können die Dämpfzeit beeinflussen. Die Wassermenge und die Kochzeit sind variabel, je nach gewünschtem Ergebnis.
- Gefrorenes Gemüse sollte vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Fisch und Meeresfrüchte

Meeresfrucht/Fisch	Gewicht oder Stückzahl	Ungef. Zeit (Minuten)
Große Muscheln in Schale	500 g	10
Krabben	250 g	20
Hummer		
- Schwanz	2-4	15
- zerschnitten	500-600 g	20
Kleine Muscheln (frisch in der Schale)	500 g	15
Austern (frisch in der Schale)	1500 g	20
Kammuscheln (frisch)	500 g	15
Garnelen		
- mittelgroß in Schale	500 g	10
- groß/supergroß in Schale	500 g	15
Fisch		
- ganz	250-375 g	10
- Filet	500 g	10
- Steak	500 g ca. 2,5 cm dick	15

HINWEIS

- ► Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten gelten für frische, gefrorene und aufgetaute Meeresfrüchte und Fisch. Reinigen und säubern Sie die frischen Meeresfrüchte und den Fisch vor dem Dämpfen.
- ► Fast alle Fisch- und Meeresfruchtsorten sind sehr schnell gar. Dämpfen Sie kleine Portionen oder die angegebenen Mengen.
- ► Große und kleine Muscheln und Austern öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Prüfen Sie die Schalen, um ein Verkochen zu vermeiden. Verzehren Sie keinesfalls Muscheln, deren Schale sich nach dem Garen nicht geöffnet hat, um eine eventuelle Fischvergiftung zu vermeiden.
- ► Fischfilet können Sie auch in der Reisschale dämpfen.

Fleisch

Fleisch-Sorte	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Rind		
- Stücke	500 g	30
- Hamburger Frikadellen	500 g	15
- Hackbällchen	500 g	20
Huhn		
-Stücke / Scheiben	2-4	25
Lamm		
-Stücke / Scheiben	500 g	25
Schwein		
-Stücke / Scheiben	500 g	25
Hot Dog / Würstchen	500 g	15

HINWEIS

- ► Tauen Sie Fleisch und Geflügel auf, bevor es gegart wird.

Eier

Art der Eier	Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Pochiert		
1. Schritt: 2 Tassen Wasser in Reisschale geben; dämpfen, um Wasser zu erhitzen.		8
2. Schritt: Ei aufschlagen und Inhalt in kleine Schüssel geben, Schüssel in die Reisschüssel mit heißem Wasser stellen, bis Ei pochiert ist.	1	8
Rührei Eier miteinander verrühren und zusammen mit 2 Esslöffeln Milch in Reisschale geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Während der ersten Minuten der Kochzeit Eier verrühren.	6	20

5.12 Betriebsart "Mehrstufiges Garen"

Bei dieser Betriebsart können bis zu drei automatische Garabfolgen programmiert werden. Die Reihenfolge und Dauer von Mikrowellengaren, Grill- und Heißluftbetrieb ist einstellbar.

Das nachfolgende Beispiel beschreibt die Einstellungen für ein mehrstufiges Garprogramm in der Reihenfolge:

- Mikrowellengaren
- Grillen/Kombination

◆ Einstellen Mikrowellengaren

Wählen Sie das Mikrowellen Garprogramm, indem Sie die Taste **Mikrowelle (3)** einmal drücken. Das Symbol 1S leuchtet auf.

◆ Einstellen der Garzeit für das Mikrowellengaren

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht** (6) drehen.

◆ Einstellen Kombination

Drücken Sie die Taste **Mikro/Grill/Kombination (2)** einmal. Das Symbol 2S leuchtet auf.

◆ Einstellen der Garzeit für Kombinationsgaren

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht** (6) drehen.

◆ Mehrstufiges Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Einstellung den Drehregler am Gerät (Taste **Start (6)**), um das mehrstufige Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, erscheint in der Anzeige **END**.

5.13 Betriebsart "Menü Garen"

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 24 verschiedenen Menüs ausgewählt werden. Eine Liste der möglichen Programme ist auf dem Bedienfeld abgedruckt. Nähere Informationen entnehmen Sie der Tabelle auf der nächsten Seite.

◆ Auswahl des Menüs

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht (6)** gegen den Uhrzeigersinn, um das gewünschte Programm auszuwählen.

◆ Einstellen der Menge / des Gewichtes

Wählen Sie die gewünschte Anzahl der Serviereinheiten bzw. das Gewicht aus, indem Sie die Taste **Zeit/Menü/Gewicht (6)** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).

◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start (6)**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, erscheint in der Anzeige **END**.

Prog.	Kochgut/Garfunktion	Hinweise
1	Popcorn	Bitte verwenden Sie nur spezielles Mirkowellen-Popcorn im Beutel.
2	Reisbrei	Messen Sie den Reis und das Wasser entsprechend der Gewichtsangabe ab. Beobachten Sie den Garvorgang.
3	Pizza aufwärmen	Im gekühlten Zustand bei ca. 5°C (aus dem Kühlschrank)
4	Suppe	200~250 ml pro Tasse
5	Gegrillte Stücke vom Huhn	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
6	Gegrilltes Hühnersteak	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
7	Ganzes Grillhähnchen	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
8	Gegrillte Hühnerflügel	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
9	Gegrilltes Fleisch	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Schneiden Sie das Fleisch in dünne Scheiben. • Verwenden Sie auf dem Grillrost einen Teller. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
10	Gegrillte Fleischspieße	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
11	Gegrillte Fischstücke	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.

Prog.	Kochgut/Garfunktion	Hinweise
12	Gegrilltes Rind-/Lammfleisch	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
13	Gegrillte Würste	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
14	Gegrillte Maiskolben	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
15	Hotdogs	• Legen Sie die Auffangschale ein. • Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
16	Toast	• Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. • Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut.
17	Gedünstetes Huhn	• Verwenden Sie eine hitzebeständige Keramikschale als Unterlage. • Legen Sie das Gargut auf einen Teller.
18	Gedünstetes Fleisch	• Verwenden Sie eine hitzebeständige Keramikschale als Unterlage. • Legen Sie das Gargut auf einen Teller.
19	Gedünsteter ganzer Fisch	• Verwenden Sie eine hitzebeständige Keramikschale als Unterlage. • Legen Sie das Gargut auf einen Teller.
20	Gedünstete Shrimps	• Verwenden Sie eine hitzebeständige Keramikschale als Unterlage. • Legen Sie das Gargut auf einen Teller.
21	Automatisch aufwärmen	• Im gekühlten Zustand bei ca. 5°C. • Mikrowellenfeste Behälter oder Kochfolie verwenden. • Decken Sie die Speise ggf. ab.
22	Pfirsichkonfitüre	Zutaten: 4 Pfirsiche, 150g Zucker, 500 ml Wasser

Prog.	Kochgut/Garfunktion	Hinweise
		• Pfirsich waschen, enthäuten und in geeignete Stücke schneiden • Zutaten in einen hitzefesten Behälter geben, in den Ofen stellen
23	Apfelkonfitüre	Zutaten: 4 Apfel, 150g Zucker, 250g Zitronensaft • Apfel waschen, schälen und in geeignete Stücke schneiden. • Apfel in einen hitzefesten Behälter geben und unter Zugabe von Zitronensaft und Zucker gründlich umrühren • Abdecken
24	Erdbeerwein	Zutaten: 500g Erdbeeren, ca. 250-500g Zucker, 4 Zitronen, ca. 1250 ml Reiswein • Erdbeeren waschen, entstielen und trocknen • Zitrone waschen, Schale entfernen und in Stücke schneiden • In einen hitzefesten Behälter geben, Zucker und Reiswein hinzugeben, abdecken und garen • Einen Tag lang in einer geschlossenen Flasche stehen lassen und vor dem Trinken Sodawasser hinzugeben

HINWEIS

► Bei manchen Menüs stoppt das Gerät nach der Hälfte der Garzeit, damit Sie das Kochgut umrühren können und es gleichmäßig gegart wird.
Drücken Sie danach den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht (6)**, um den Betrieb fortzusetzen.

► Solides/dichtes Kochgut sollte nicht direkt im gefrorenen Zustand gegart werden, da es an den Rändern überhitzt wird, bevor es in der Mitte die erforderliche Temperatur erreicht.

► Wenn Sie für ein Gericht keine passende Zeitangabe finden können, gilt die Regel: **pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit**

5.13.1 Ändern der Garzeiten

Für die Menüs Kuchen (A-07) und Popcorn (A-08) können Sie die Garzeit ändern, falls die Standardgarzeit unangemessen ist.

Gehen Sie zum Ändern der Garzeit wie folgt vor:

◆ Auswahl des Menüs

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht (6)** gegen den Uhrzeigersinn, um das gewünschte Programm (1-24) auszuwählen.

◆ Eingabemodus aktivieren

Aktivieren Sie den Eingabemodus, indem Sie die Taste **Zeit/Menü/Gewicht (6)** zweimal drücken.

◆ Neue Garzeit einstellen

Stellen Sie die neue Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.

◆ Neue Garzeit speichern

Drücken Sie nach Einstellen der neuen Garzeit den Drehregler am Gerät (Taste **Start (6)**), um die neue Garzeit zu speichern.

HINWEIS

Die neue Garzeit bleibt solange eingestellt, bis Sie sie erneut ändern.

5.13.2 Betriebsart „Auftauen/Erwärmen"

Mit Hilfe des Menüs **„Auftauen“** können Sie gefrorenes Kochgut schonend auftauen.

Gehen Sie zum Einstellen der Auftauzeit wie folgt vor:

◆ Auswahl des Programms

Drücken Sie die Taste **Auftauen/Uhr (4),** um das Programm **„Auftauen/Erwärmen“** auszuwählen.

◆ Gewicht einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü/Gewicht (6)** entsprechend des Gewichts.

◆ Auftauen starten

Drücken Sie die Taste **Start (6)**.

HINWEIS

- ► Stoppen Sie den Ofen gelegentlich, um aufgetautes Gefriergut herauszunehmen bzw. abzusondern. Wenn das Gefriergut nach der geschätzten Auftauzeit nicht aufgetaut ist.
- ► Drehen Sie das Auftaugut herum, um es gleichmäßig aufzutauen.
- ► Programmieren Sie den Ofen in 1-Minuten-Schritten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.
- ► Bei Verwendung von Kunststoffbehältern aus der Tiefkühltruhe sollte der Auftauvorgang nur solange dauern, bis das Gefriergut aus dem Behälter genommen und in einen mikrowellenfesten Behälter gegeben werden kann.

5.14.3 Tabelle mit Auftauzeiten

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.
Flüssigkeiten sollten beim Erwärmen nicht abgedeckt werden geben Sie einen Teelöffel gegen Siedeverzug mit in das Gefäß rühren Sie vor dem Trinken gut um			
Wasser, 1 Tasse	150 g	800	0,5
Wasser, 0,5 l	500 g	800	4
Wasser, 0,75 l	750 g	800	5
Kaffee, 1 Tasse	150 g	800	0,5
Milch, 1 Tasse	150 g	800	0,5
Tellergerichte vorher leicht anfeuchten sollten beim Erwärmen abgedeckt werden zwischendurch umrühren			
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g	800	3
Gulasch mit Nudeln	450 g	800	2
Fleisch + Kloß + Soße	450 g	800	3
Hühnerfrikassee	400 g	800	3
Fleisch vorher mit Öl bepinseln, damit die Panade oder Kruste nicht aufweicht sollte beim Erwärmen nicht abgedeckt werden			
Schnitzel, paniert	200 g	800	1
Frikadellen, 4 Stück	500 g	800	3
Bratenstück	250 g	800	3
Geflügel vorher mit Öl bepinseln zwischendurch umrühren			
1/2 Hähnchen	450 g	800	4
Beilagen vorher leicht anfeuchten sollten beim Erwärmen abgedeckt werden			

Nudeln, Reis 1 Portion	150 g	800	1,5
Nudeln, Reis 2 Portionen	300 g	800	3
Kartoffeln	500 g	800	3
Suppen / Soßen sollten beim Erwärmen nicht abgedeckt werden geben Sie einen Teelöffel gegen Siedeverzug mit in das Gefäß rühren Sie vor dem Essen gut um			
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	800	1
Suppe mit Einlagen	250 g	800	1,5
Soße	250 g	800	1
Babykost sollten beim Erwärmen nicht abgedeckt werden geben Sie einen Teelöffel gegen Siedeverzug mit in das Gefäß gut durchschütteln oder umrühren überprüfen Sie die Temperatur!			
Milch	100 ml	480	0,5
Brei	200 g	480	1,5

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Ofen wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ► Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ► Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

◆ Garraum und Türinnenseite

- Halten Sie den Garraum des Ofens sauber. Wischen Sie an den Wänden des Garraums haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab.
  Bei starker Verschmutzung des Ofens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wischen Sie Tür, Fenster und die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Rückstände an der Türdichtung können dazu führen, dass die Tür nicht mehr richtig schließt und somit Mikrowellen austreten können.
- Wischen Sie Dampf, der sich an der Ofentür niedergeschlagen hat, mit einem weichen Tuch ab. Dies kann der Fall sein, wenn das Gerät in einer sehr feuchten Umgebung verwendet wird und ist normal.
- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Ofentür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

◆ Gerätefront und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerätefront und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, feuchtes Tuch.

HINWEIS

► Lassen Sie die Ofentür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern.

◆ Aussengehäuse

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Edelstahlflächen können mit einem handelsüblichen Edelstahlmittel gepflegt werden.

◆ Auffangschale, Grillrost

- Die Auffangschale sollte nach jedem Garvorgang herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie die Platte in einer warmen Seifenlösung von Hand ab.
- Der Grillrost sollte sollte nach jedem Garvorgang herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie die Platte in einer warmen Seifenlösung von Hand ab.
- Wischen Sie den Ofenboden mit einem milden Reinigungsmittel ab. Bei starker Verschmutzung des Ofenbodens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

◆ Deckel mit Schwimmer

- Diese Bauteile bitte nur von Hand reinigen und kein Spülmittel benutzen.
- Spülen Sie die Teile unter warmem Wasser ab.
- Bei stärkeren Verunreinigungen nehmen Sie eine Nylonbürste zu Hilfe.
- Trocknen Sie gut nach. Achten Sie darauf, dass die Dichtung unten am Bauteil sitzt.

◆ Wassertank

- Diese Bauteile bitte nur von Hand reinigen und kein Spülmittel benutzen.
- Tauchen Sie den Wassertank niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Spülen Sie den Tank mit warmem Wasser aus.
- Bei stärkeren Verunreinigungen nehmen Sie eine Nylonbürste zu Hilfe.
- Trocknen Sie gut nach. Achten Sie darauf, dass die Dichtung oben am Bauteil sitzt.

◆ Entkalkung

- Bei hartem Wasser lagert sich auf dem Heizelement allmählich Kalk ab. Um dies zu vermeiden, geben Sie bitte nach 7-10-maliger Benutzung ein handelsübliches Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis in den Wasserbehälter, und füllen Sie ihn bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser auf. Dosieren Sie bitte nach
- Anleitung. Setzen Sie anschließend den Deckel wieder auf den Wassertank. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb!
- Entfernen Sie ggf. nach der Einwirkdauer, des Entkalkungsmittels, die Kalkrückstände mit einer Nylonbürste.
- Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser aus.
- Die Abstände der Entkalkung hängen vom Härtegrad des Wassers und der Häufigkeit der Verwendung ab.

◆ Geruch

- Um unangenehme Gerüche aus der Mikrowelle zu beseitigen, stellen Sie eine mit Wasser und Zitronensaft gefüllte, für die Mikrowelle geeignete Schale in den Ofen und erhitzen Sie diese für ca. 5 Minuten. Wischen Sie danach den Ofen mit einem weichen Tuch aus.

◆ Ofenbeleuchtung

- Zum Auswechseln der Ofenbeleuchtung wenden Sie sich bitte an eine Fachwerkstatt in Ihrer Nähe.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

- ► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Anzeige	Beschreibung
E-01	**Temperatur im Garraum überschritten.** Der Überhitzungsschutz hat bei einer Garraumtemperatur von 300 °C das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch (5)** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.
E-03	**Sensorstörung** Das Gerät hat einen Fehler an einem Sensor festgestellt und das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch (5)** um die Störung zu quittieren.

HINWEIS

- ► Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

7.3 Störungsursachen und –behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	► Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	► Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	► Sicherung einschalten
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	► Zeit und Leistungsstufe neu einstellen ► Vorgang wiederholen
Das Gerät funktioniert, aber die Garraum-beleuchtung nicht.	Garraumbeleuchtung defekt.	► Garraumbeleuchtung vom Service Instand setzen lassen.
Während des Mikrowellen-Betriebes sind unnormale Geräusche zu hören.	Speise mit Aluminiumfolie abgedeckt	► Aluminiumfolie entfernen
	Das Kochgeschirr enthält Metall und es entstehen Funken im Garraum	► Geschirrhinweise beachten
Die Zeit im Anzeigefeld stimmt nicht.	Stromausfall	► Zeit neu einstellen

VORSICHT

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Mikrowelle, Dampfgarer, Grill
Name	MDG 23
Modell	G90Q23YSL-V9
Artikel-Nr.	3080
Anschlussdaten	230 VAC, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W (Mikrowelle)
	1250 W (Dampfgarer)
	850 W (Grill)
	2-3 W (Standby)
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	900 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (H/B/T)	310 × 565 x 406 mm
Garraumabmessungen (H/B/T)	214 x 332 x 346 mm
Ofenkapazität	23 Liter
Nettogewicht	19 kg

11 Rezepte

11.1 Gegrillte Lammbrust

5 bis 6 Portionen, pro Portion, ca. 1249kJ/298 kcal

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Garzeit: 30 min.

Geschirr:
Rost mit Auffangpfanne

Zutaten:

4 kg	Lammbrust mit Knochen
Schwarzer Pfeffer, Salz	

Für die Gewürzpaste:

250 g	vollreife Tomaten
2 EL	Sangrita picante
2 EL	Honig
2 EL	Olivenöl
2 EL	Rotweinessig
1 TL	Tabascosauce
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
1	Knoblauchzehe
1 EL	Eingelegte grüne Pfefferkörner

Zubereitung:

1. Die **Lammbrust** entlang der Knochen in etwa gleich große Portionstücke teilen, waschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. **Gewürzpaste** herstellen: Dazu die Tomaten häuten und klein schneiden. Sangrita picante, Honig, Olivenöl, Rotweinessig, Tabascosauce, Paprikapulver, zerdrückte Knoblauchzehe und Pfefferkörner untermischen und erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 5-7 Min.

3. Lammbruststücke mit der Paste einstreichen und auf dem Rost grillen. Zwischendurch wenden und darauf achten, dass das Fleisch nicht zu dunkel wird, denn Honig und Paprikapulver verbrennen leicht.

Kombination 1 (Grill mit Mikrowelle) 15 – 20 Min.

Ca. 3 Min. nachgaren lassen.

4. Mit Brot und Salat , sowie der restlichen Gewürzpaste servieren.

11.2 Kalbsragout

3 Portionen, pro Portion, ca. 1358 kJ/324 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
mikrowellengeeignete Kasserole mit Deckel (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

500g	Kalbfleisch
	Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
125 ml	Brühe
4 EL	Trockener Wermut
1 Prise	Safran
1 TL	Salbei
1 TL	Petersilie
4 EL	Sahne

Zubereitung:

1. **Kalbfleisch** feucht abwischen, in Würfel schneiden, würzen und zusammen mit der gehackten Knoblauchzehe in die Kasserole geben und in Butter andünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 3-4 Min.

2. Flüssigkeit zugeben und abgedeckt schmoren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 10-15 Min.

3. Bratenansatz lösen, nach Bedarf etwas Flüssigkeit ergänzen. Mit Wermut, Safran, Salbei, Petersilie würzen und abschmecken. Mit Sahne verfeinern.

   Kurz Erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

4. Vor dem Servieren ca. 3 Min. nachgaren lassen.

   Mit Nudeln und Salat servieren.

11.3 Schweinebraten mit Ananas

3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
Mikrowellengeeignete Kasserole mit Deckel

Zutaten:

2	Zwiebel(n)
100 g	Speck, durchwachsen
600 g	Schweinenacken oder -schulter
1 kl. Dose	Ananas
1 EL	Mehl
250 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Speck fein würfeln und in eine mikrowellenfeste Kasserole geben.

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 3 Min.

2. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kasserole geben. Ananas mit dem Saft dazugeben und zugedeckt

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 5 Min.

3. dann

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (60%) 10 Min.

4. Mehl mit Sahne verrühren, Soße damit binden und nochmals aufkochen lassen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 4 Min.

11.4 Gemüsegratin

4 Portionen, pro Porion ca. 1256 kJ/300 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10-20 Min. je nach Gemüsesorte
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
Mikrowellengeeignete Auflaufform (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

750 g Gemüse (nach Belieben, z.B. Blumenkohl und Brokkoli oder Rosenkohl, Möhren und Lauch, etc.)
200 g Sauerrahm
Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuß (je nach Gemüse, Muskatnuß passt gut zu Blumenkohl und Brokkoli)
100 g geriebener Käse (z.B. Gouda, Emmentaler)
100 g Magerer Schinken

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, waschen, je nach Art vorbereiten: in Stücke oder Scheiben schneiden oder in Röschen zerteilen.
2. Vorbereitetes Gemüse in die Aufflaufform geben.
3. Den Sauerrahm mit den Gewürzen verquirlen und darüber giessen.
4. Nach Belieben feingewürfelten Schinken untermischen, mit dem geriebenen Käse dick Bestreuen, überkrusten.

   Kombination 2 (Grill mit Mikrowelle) 10 – 15 Min.

5. Vor dem Servieren das Gratin noch 5 – 10 Min. nachgaren lassen.

11.5 Nudeln mit Schinken - Sahnesauce

1 Portion

Zubereitungszeit: ca. 15 min.
Garzeit: 12 min.

Geschirr/Zubehör:
1,5-Liter-Kasserolle
1-Liter-Mikrowellenkanne

Zutaten:

1 Rippe Schmelzkäse,
1 Tasse Nudeln
2 Scheiben gekochten Schinken,
1 TL Speisestärke
100 ml Milch
Fondor

Zubereitung:

1. Zuerst Wasser im Wasserkocher erhitzen.
2. In eine 1,5-Liter-Kasserolle Salz und die Nudeln geben. Das kochende Wasser darauf gießen (ca. halbvoll). Nudeln garen

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 5 Min.

   Mikrowelle Leistungsstufe 5 (20%) 5 Min.

   Die Nudeln mit geschlossenem Deckel stehen lassen.
3. In der Zwischenzeit etwas kaltes Wasser mit der Speisestärke in einer 1-Liter-Mikrowellenkanne verrühren. Die Schmelzkäseecke und die Milch dazugeben. Die Sauce in die Mikrowelle geben,

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 1,5 Min.
4. Dann 1x umrühren und nochmals

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 0,5 Min.
5. Nudeln abgießen, Sauce drübergeben.

11.6 Tomatensuppe

4 Portionen, pro Portion ca. kJ/201 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 min.
Garzeit: 15 min.

Geschirr/Zubehör:
Mikrowellenfeste Kasserolle mit Deckel (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
750 g	Tomaten, frisch
250 ml	Gemüsebrühe
100g	Sahne
	Pfeffer, Salz
1 Prise	Zucker
1 – 2 Stängel	Basilikum
4 TL	Crème fraîche

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch sehr fein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

2. Frische Tomaten waschen, häuten, klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und zugedeckt weich dünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 7-10 Min.

3. Mit dem Mixstab pürieren oder durch ein feines Sieb streichen. Flüssigkeit und Sahne einrühren. Mit Gewürzen und gehacktem Basilikum abschmecken, kurz erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2-3 Min.

4. Mit Basilikumblättern und Crème fraîche garniert servieren.

11.7 Sauce Hollandaise

4Portionen, pro Portion ca. 1021 kJ/244 kcal

Zubereitungszeit: ca. 5 min.
Garzeit: 6 min.

Geschirr:
Mikrowellenfeste Kasserolle (1,5 – 2,0 l)
Milchkännchen

Zutaten:

100 g	Butter
3	Eigelb
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Wasser
1 TL	Weißweinessig
	Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in einem Kännchen schmelzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

2. Eigelb, Zitronensaft, Wasser, Weißweinessig im Kochgeschirr gut verrühren und anwärmen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 5 (20%) 2-3 Min.

3. mit dem Schneebesen die Butter tropfenweise in die Eigelbmischung rühren. Mit den Gewürzen abschmecken und nochmals kurz erwärmen. Zwischendurch kräftig umrühren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1 Min.

4. Möglichst schnell servieren.

11.8 Seelachs auf Kürbisgemüse und Kartoffeln

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
mikrowellenfeste Auflaufform (aus Glas mit Glasdeckel, zum servieren)

Zutaten:

400 g	Kürbisfleisch
300 g	Kartoffeln
400 g	Seelachsfilet
2 Zweige	Thymian
1 Bund	Basilikum
½ Bund	Schnittlauch
70 g	Crème fraiche
20 g	Butter
200 ml	Fischfond oder Gemüsebrühe
200 ml	Wein, weiß (Riesling oder Silvaner)
1	Eigelb
2	Tomaten
8 Scheiben	Gurke, fein abgehobelt
	Salz und Pfeffer
	Petersilie

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch in Stücke schneiden und mit den gewaschenen, geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln und der Butter in einem Topf geben, erhitzen und andünsten,

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2 - 3 Min.

2. Dann mit Fischfond oder Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und etwas vom Thymian würzen.

3. Seelachsfilets säubern, trocken tupfen und nur ganz wenig salzen und gut pfeffern. Den restlichen Thymian hinzugeben. Basilikum und Schnittlauch waschen und trockentupfen. Die Hälfte des Basilikums auf den Filets verteilen, den Rest beiseite stellen. Die Filets vorsichtig zusammenrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken.

4. Das Gemüse in die Auflaufform geben und darauf die Filets füllen.
5. Die Crème fraîche mit dem Eigelb, dem restlichen Basilikum sowie etwas Pfeffer aus der Mühle und Salz (kein Jodsalz, da der Fisch ausreichend Jod enthält) verrühren und über das Gemüse und die Filets gießen. Die Auflaufform in die Mikrowelle geben.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 8 Min.

6. Danach in die Auflaufform, einen weiteren Schuss Weißwein geben, mit Deckel nochmals garen lassen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 12 Min.

7. Ist das Seelachsfilet nach dieser Zeit gar (hängt von der Größe der Filets ab), das Ganze am Tisch servieren, vorher die Strauchtomaten und Gurkenscheiben auf den Tellern drapieren

11.9 Seezungenfilet im Gemüsebett

4 Portionen, pro Portion ca. 630 kJ/151 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
Flache Auflaufform

Zutaten:

600 g	Seezungenfilet oder Schollenfilet
	Saft einer ½ Zitrone
	Salz, Pfeffer
1 Stange	Lauch
2	Möhren
1	Petersilienwurzel
½	kleiner Knollensellerie
1 EL	Gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Fisch säubern, tiefgefrorenes Fielt antauen lassen, säuern, durchziehen lassen.

2. Inzwischen das Gemüse waschen, putzen. Lauch in dünne Ringe, Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie in kleine Würfel schneiden, zugedeckt angaren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 7 - 9 Min.

3. Die Fischfilets auf das Gemüse legen, zugedeckt weiter garen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 6 - 10 Min.

4. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, 3 – 5 Min nachgaren lassen.

   Mit Petersilie bestreuen und mit Salzkartoffeln servieren.

11.10Zander in Rahm-Dillsoße

4 – 6 Portionen, pro Portion ca. 992 kJ/237 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr: Flacher Glasbräter (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

1 kg	Zander
	Saft einer Zitrone
	Salz
1	Zwiebel
1 EL	Butter
200g	Sauerrahm
100 ml	Weißwein
1 Bund	Dill

Zubereitung:

1. Zander säubern, in 3 cm dicke „Steaks“ schneiden oder den Fisch häuten, filetieren und portionieren, säuern, durchziehen lassen. Leicht salzen.

2. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter andünsten.
   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2 – 3 Min.

3. Zanderstücke einlegen, garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden, Rahm, Weißwein, Dill und Pfeffer zufügen.
   Kombination 1 (Grill mit Mikrowelle) 10 – 12 Min.

4. 3 – 5 Min. nachgaren lassen. Die Soße vorsichtig umrühren, evtl. Bratenansatz lösen, abschmecken. Als Beilage passt Reis.

11.11 Cappuccino - Kuchen

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Garzeit: 17 min.

Geschirr: Runde Mikrowellenform (etwa 21 cm Durchmesser und 10 cm hoch)

Zutaten:

3	Eier
1 EL	Vanillezucker
200 ml	Puderzucker
150 ml	Natur-Joghurt
125 ml	Öl
250 ml	Mehl
1 Paket	Backpulver
250 ml	Haselnüsse, gemahlen
125 ml	Kakaopulver
125 ml	Kaffee (Cappuccino-Pulver)
1 EL	Öl
2 EL	gemahlene Nüsse

Zubereitung

1. Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, Joghurt und Öl dazugeben. Mehl, Backpulver, Nüsse, Kakaopulver und Cappuccino mischen, unter die Schaummasse rühren.

2. Runde Mikrowellenform ausfetten und mit Hasselnüssen ausstreuen.

3. Kuchen backen,

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 12 Min.

   5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.

11.12 Mousse au chocolat

4 Portionen, pro Portion ca. 1727 kJ/413 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 5 min.
Ruhezeit: 2 Stunden

Geschirr: 2 Kassenrollen (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

100 g	Zartbitterschokolade
50 g	Butter
3 EL	Lauwarme Milch
3	Eier
2 EL	Zucker
2 EL	Weinbrand
100 g	Sahne

Zubereitung:

1. Schokolade zerbröckeln und in einer Kasserolle schmelzen.

   Mikrowelle maximale Stufe 1 – 2 Min.

2. Butter zugeben und weiter erhitzen. Danach Weinbrand unterrühren.

   Mikrowelle maximale Stufe ca. 1 Min.

3. Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelbe mit Zucker in der zweiten Kasserolle schaumig rühren. Milch zugeben und unter öfterem Umrühren erhitzen.

   Mikrowelle maximale Stufe 1 – 2 Min.

4. Die Eigelbcreme unter das Schokoladen-Butergemisch rühren.
5. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Eiweiß unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren, in Schälchen füllen.

   Ca. 2 Stunden kühl stellen.

Original
Operating Manual

Mikrowave, Steamer and Grill

MDG 23

Artikel-Nr. 3080

12 Operating Manual

12.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

12.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the microwave (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

12.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

12.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

12.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

13 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations.
Improper use can result in personal or property damages.

13.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- defrosting
- warming up
- cooking
- steaming
- grilling
- reducing

foods and beverages. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

13.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ► Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.
- ► The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.
- ► Food thermometers are unsuitable to be used when the microwave is in operation.
- ► Do not use the cooking chamber for storage purposes. Do not leave any paper products, cooking utensils or foodstuffs in the cooking chamber when the oven is not being used.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.

13.3 Sources of danger

13.3.1 Danger due to microwaves

⚠WARNUNG Warning

Exposure to microwaves on the human body can result in injuries.

Please observe the following safety notices in order not to expose yourself or others to microwaves.

- ► Never operate the device when the door is open. Having a faulty or manipulated safety switch results in the danger of exposing oneself directly to the microwaves.
- ► Never position any items between the front of the oven and the oven door and avoid any dirt deposits or cleaning material residues directly on the sealing areas of the device.
- ► Do not use the device under the following circumstances:
  - – if the device door is warped
  - – if the door hinges are loose
  - – if there are visible holes or cracks on the housing, on the door or on the walls of the cooking chamber
- ► Do not remove any of the coverings on the device.

13.3.2 Danger of burns

⚠WARNUNG Warning

The culinary items being heated up in this device as well as the cookware that being used and the surface of the device can become very hot. Hot steam flows out at the top of the device. The water tank heats up water during the steaming process. Hot steam can still remain within the device and near the door after cooking.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ► During steam cooking, hot steam emerges at the top on the device!
- ► Never open the lid of the water tank while steaming is underway.
- ► During steam cooking, the water tank is extremely hot. Do not take it out!
- ► Let some time pass before refilling the water in the water tank.

- ► Hot steam can still remain inside the device and near the door; open the door slowly, to avoid any water drops from splashing out.
- ► When grilling with or without operating the microwave, the cooking space, the grill element and the device door become hot!
- ► Use oven mitts while sliding in or removing items that are being browned as well while foods/cookware are being handled within the cooking space, whenever the grill is switched on or just before it is switched on.
- Do not use the oven for deep-frying. Hot oil can damage parts of the oven and the cookware and cause burns.
- ► Please bear in mind that the foods and liquids in the device are mainly being heated when the microwave is in operation, not the container itself. Although the lid of a container is not hot, the same amount of steam and spills can be caused on removing the lid as in a conventional cooking process when you remove it from the device.
- ► Always check the temperature of the cooked food, especially if you are heating up **foods or liquids for babies**. It is advisable never to consume foods or liquids, directly after they come out of the device. Wait a few minutes and stir the food or liquid, to allow the heat to be distributed evenly.
- ► With certain foods, there is a danger of burns due to superheating. With foods consisting of a mixture of fat and water, such as broth, wait about 30 to 60 seconds, before removing the food from the device. This will allow the mixture to settle. Thus, you avoid sudden bubbling up when a spoon is inserted into the food or the liquid or after adding a stock cube.
  In order to prevent superheating you can also place a metal spoon into the cooking vessel prior to cooking. However, bear in mind that the spoon must not make contact with any parts of the device walls or the grill, as this could result in damages to the device.

13.3.3 Danger of fire

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ► Please bear in mind that the times for cooking, heating up, defrosting using the device are frequently considerably shorter than on a stove top or in the oven.
  Leaving the device on for too long will result in foods drying out and eventually self-igniting. There is then a danger of fire!
  The danger of fire is also present if bread, rolls, flowers or herbs are being dried for too long.
- ► Do not warm up pillows or similar items filled with grains, cherry pits or gel.
  These items can ignite, even if they are removed out of the device after they are warmed up.
- ► Do not warm up any alcohol in an undiluted state.
- ► Never the leave the device unsupervised if you are warming up or cooking foods in disposable containers made of plastic, paper or other flammable materials.
  Disposable containers made of plastic must have the properties shown under the heading **“Notices on microwave cookware”**.
- ► Switch off the device or disconnect the power plug and keep the door closed if you discover smoke, to smother the flames.
- ► Never use the device to store or dry flammable materials.

13.3.4 Danger of explosion

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of an explosion:

- ► Never warm up foods or liquids in sealed containers or bottles.
- ► Remove the sealing caps and nipples on baby bottles.
- ► Do not use dishes with hollow handles and buttons on lids for cooking in which liquid can get inside the voids if these voids are not sufficiently vented.
- ► Do not cook eggs in the shell or extremely hard boiled eggs in the device as they can still explode, even after the microwave operation has been completed.
- ► Remove twisted wire closures on paper or plastic bags so that no excessive pressure can develop.

13.3.5 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

14 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

14.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

► Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

14.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the MDG 23 Microwave is delivered with the following components:

- Steamer MDG 23
- Metal grate
- Drip pan
- Operating Manual

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

14.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Open the door of the device and remove the internal protective film from the door.
- Remove the accessories located in the cooking chamber and remove the packaging material.
- Remove the red coloured safety adhesive strip on the floor of the cooking chamber.
- Remove the blue protective film on the device itself.

HINWEIS Please note

► Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.

14.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

14.5 Setup

14.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the oven and the maximum weight of the expected food that is to be prepared in the oven.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 20 cm above the oven, 10 cm around the back and 5 cm on both sides.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- Do not remove the device’s adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

14.5.2 Avoiding radio interference

The device can cause the occurrence of interference in radios, televisions or similar devices.

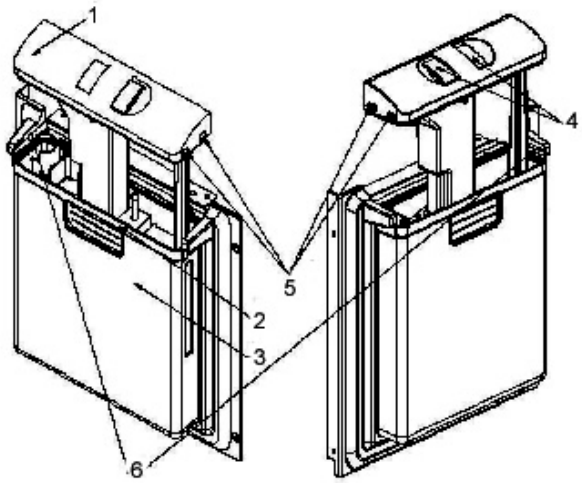
Such faults can be rectified or reduced as a result of employing the following measures:

- Clean the door and the sealing surfaces of the device.
- Set the radio, the television, etc as far as possible away from the device.
- Connect the device to a different electrical outlet, so that various power circuits are used for the device and the receiver with the interference.
- Use a properly installed antenna for the receiver, to ensure good reception.

14.6 Assembling the accessories

14.6.1 Water tank

Open and close the water tank as shown in the following sketch.

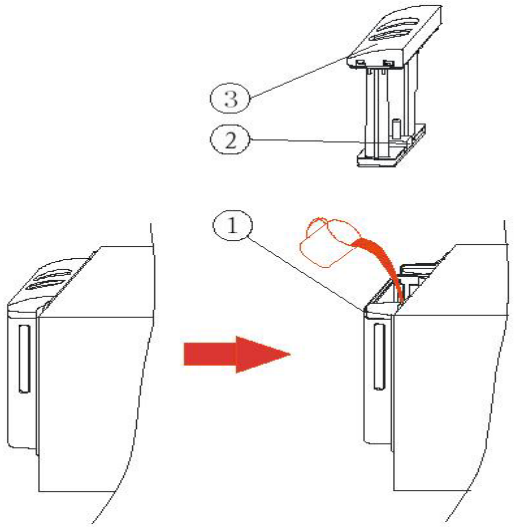


Attach the lid to the tank (2) by fully inserting the two pins (5) in the locators (6) on both sides of the water tank. The steaming function cannot start otherwise, as in that case the steam would be exiting out of the tank opening.

To remove the lid, press down on the two sealing buttons (4) and then pull off the lid.

To remove the complete water tank, grab here (6) and then pull upwards.

14.6.2 Steam generator



1. Water tank
2. Float
3. Water tank lid

- Open the water tank lid (1) and fill the tank with a cup of the appropriate quantity of water before closing the lid again (this is absolutely mandatory as the steaming function cannot start up otherwise).
- Connect the power cable to the electrical outlet and set the food that is to be prepared in the centre of the base plate.
- Select the steaming function and the weight on the operating panel and then press START or press the button

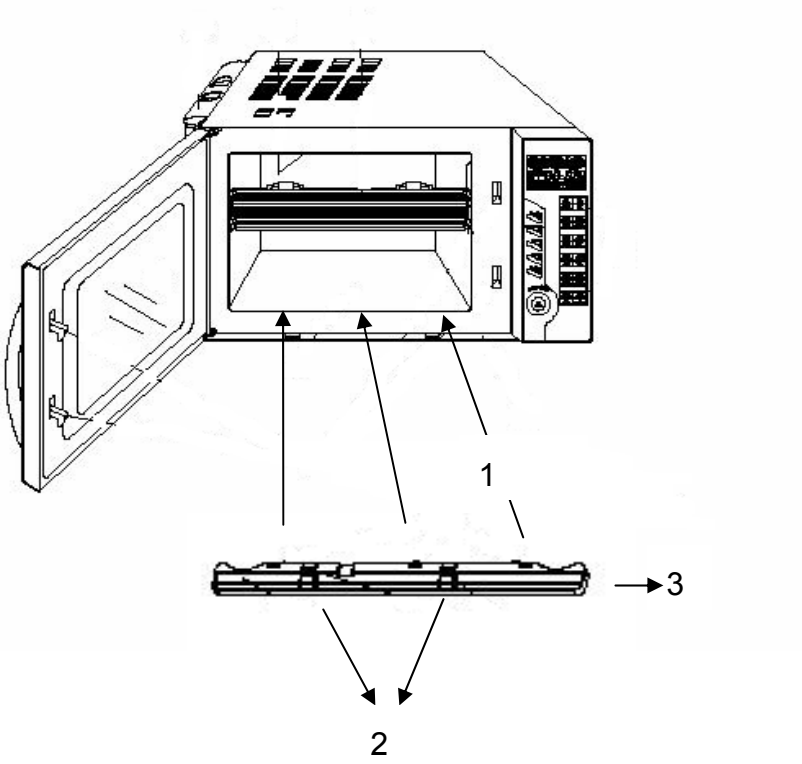
DAMPF/MIKRO (STEAM/MICROWAVE) to select the cooking time, before you press the button START.

HINWEIS

- The water level must be between the Min. and the Max. markings. If the water volume is too low, you might not be able to start the steaming process or you will need to add additional water after a brief period of time. If there is too much water, water can squirt into the cooking space.
- If the water level drops to less than a certain level during the steaming process, the device stops temporarily and emits an acoustic warning signal. The Steaming function symbol blinks at the same time, to point out that water has to be added. There might be a slight time delay before this occurs, to prevent burns due to hot steam. Open the lid carefully and add an appropriate volume of water. Then close the lid and wait until the sensor recognizes the water level. Then you can press START, to continue the process for the remaining cooking time.

14.6.3 Water collection rail

Before using the steaming function, stop and check that the water collection rail is attached to the device.



Drain the water collection rail (3) if it is filled with water. Blot up any remaining water with a dry cloth or take out the water collection rail and empty it out.

Take out the water collection rail as follows:

Open the oven window completely to the limit, press the two buttons (2), lower diagram, and then slowly pull out the rail.

Reinsert the water collection rail promptly as follows after removing and draining it:

Open the oven door completely to the limit, align the bumps (1) found on the rail with the 3 square shaped openings on the underneath side of the housing and slide the container into position.

HINWEIS

► If the steaming process lasts for longer than 30 minutes, the water collection rail should be emptied out, to prevent it from overflowing.

14.6.4 Wire grate and drip pan

Set the wire grate into the guide, if necessary.

Set the drip pan onto the bottom of the device to catch any drops of liquid or steam as they fall.

HINWEIS

► The device can be operated with the wire grate and/or drip pan, depending on the type of cooking.

► When steaming, use the drip pan, to gather any water as it drops down. Place the food that is to be cooked on the wire grate or directly into the drip pan.

► Use the wire grate during any grilling operations or set the drip pan on the bottom of the device.

14.7 Electrical connection

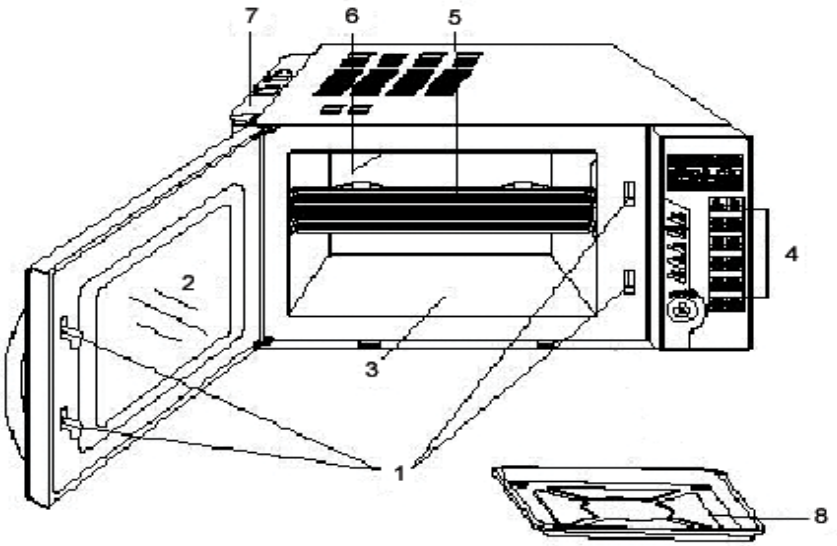
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
  If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
  The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

15 Design and Function

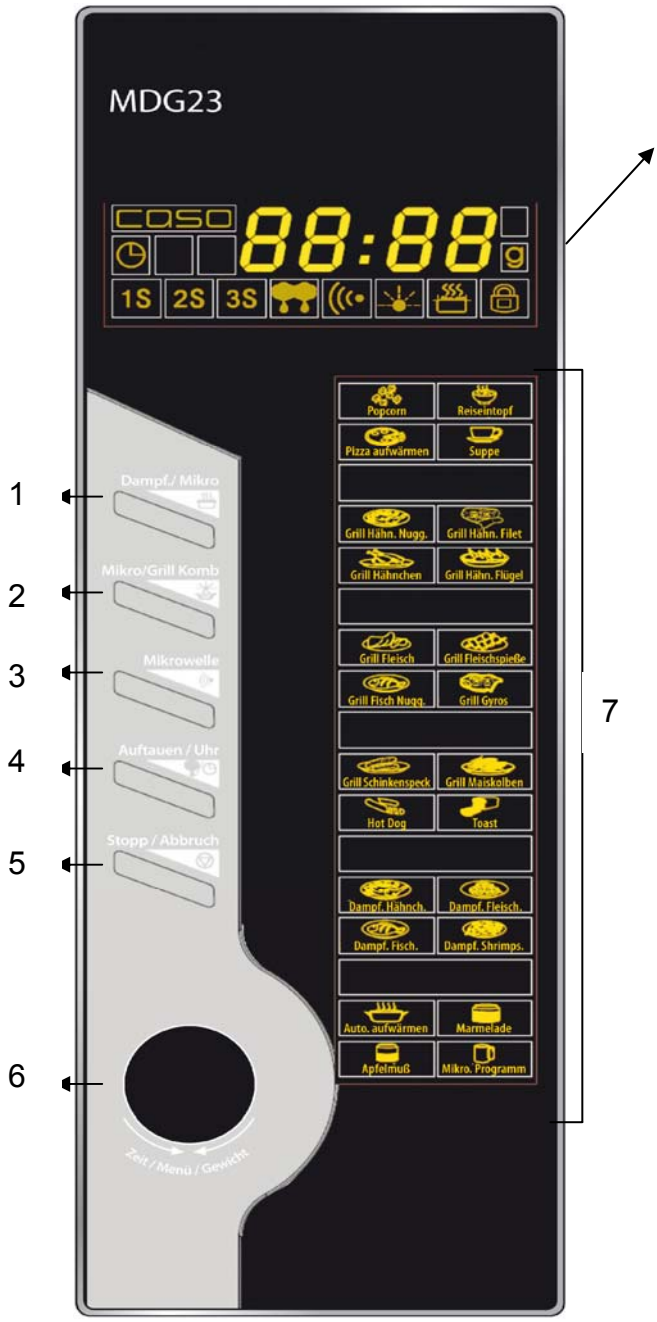
This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

15.1 Complete overview



1) Protective door latch
2) Oven window
3) Base plate
4) Operating panel
5) Metal grate
6) Grill element
7) Steam generator
8) Drip pan

15.2 Operating elements and displays



MENU DISPLAY

Shoes the time, cooking time and the function symbols:

Cooking levels (1S-3S), Steaming function symbol (refill water tank!), microwave, grill, steaming, child guard ON.

DAMPF/MIKRO (1) STEAM/MICROWAVE

Press to set a steaming programme.

MIKROWELLE/GRILL KOMBINATION (2) ***MICROWAVE/GRILL COMBINATION***

Press for microwave or combination cooking.

MIKROWELLE (3) ***MICROWAVE***

Press to set a microwave programme.

AUFTAUEN/UHR (4) ***DEFROST/CLOCK***

Press to set the time and defrosting time.

STOPP/ABBRUCH (5) ***STOP/END***

Press to cancel a setting or to generally reset the oven prior to setting a cooking programme.

Press twice to temporarily interrupt a cooking programme once or press twice o terminate it completely.

Keep pressed to activate the child guard.

ZEIT/MENU/GEWICHT (6) ***WEIGHT/MENU/WEIGHT***

Press to set the time, menu or weight.

START (6)

Press to start a programme.

Turn the control dial counter-clockwise to select the programme you require in order to set a cooking programme **(7)**.

15.3 Signal tones

The device transmits the following signal sounds as an acoustic feedback signal:

- **One signal tone:** The device has accepted the entry.
- **Two signal tones:** The device has not accepted the entry. Check the entry and try again.
- **Four signal tones:** The cooking time has ended.

15.4 Safety equipment

15.4.1 Warning notices on device

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the back upper side of the housing. The surfaces of the device can become extremely hot. Hot steam flows out at the top of the device. The water tank heats up water during the steaming process. Hot steam can still remain within the device and near the door after cooking.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ► Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ► Do not set or lay any items on the device.
- ► During steam cooking, hot steam emerges at the top on the device!
- ► Never open the lid of the water tank while steaming is underway.
- ► During steam cooking, the water tank is extremely hot. Do not take it out!
- ► Let some time pass before refilling the water in the water tank.
- ► Hot steam can still remain inside the device and near the door; open the door slowly, to avoid any water drops from splashing out.
- ► When grilling with or without operating the microwave, the cooking space, the grill element and the device door become hot!
- ► Use oven mitts while sliding in or removing items that are being browned as well while foods/cookware are being handled within the cooking space, whenever the grill is switched on or just before it is switched on.
- ► Do not use the oven for deep-frying. Hot oil can damage parts of the oven and the cookware and cause burns.

15.4.2 Door latch

A safety switch is installed in the door latch of the device, which prevents the device from being operated when the door is open.

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to microwaves!

If this safety device is defective or if this safety device is bypassed, you can directly expose yourself and others to microwave radiation.

► Do not operate the device if the safety switch is defective.

► Do not disable this safety device.

15.4.3 Child-proof lock

The child-proof lock prevents children from using the device without supervision.

◆ **Activating the child-proof lock:**

Press the **Stop/End** button for three seconds until a signal tone is heard and the function display lights up. In the locked state, all the buttons are disabled.

◆ **De-activating the child-proof lock:**

Press the **Stop/End** button for three seconds until a signal tone is heard and the illumination on the function display goes out. In the locked state, all the buttons are disabled.

15.4.4 Overheating protection

The device is equipped with overheating protection.

If the temperature in the cooking chamber exceeds 300°C, E 01 appears on the display and a buzzer can be heard.

The device switches off the programme that is in use for safety reasons

Press the **Stop/End** button to cancel this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.

15.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

16 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

16.1 Principles of microwave cooking

- The power levels and time required for cooking / warming up food items depends on the starting time, the quantity and the type and consistency of the food, etc. Use the shortest indicated cooking time and extend the cooking procedure as necessary.
- Arrange the food carefully. Position the thickest areas on the external edge of the bowl.
- Cover the food while it is cooking. Lids protect against spatters and also contribute towards cooking/warming up the food evenly.
- During warming, the food should be turned, rearranged or stirred repeatedly, in order for the temperature to be distributed evenly.
- Any existing germs in the food are only killed off if the temperature is sufficiently high enough (> 70°C) and if the time used is sufficiently long enough (> 10 m in).
- Foods with a firm skin or shell, such as tomatoes, sausages, potatoes in the skin, eggplants must be pierced or punctured repeatedly so that any developing steam can escape and so that the food does not burst.
- Eggs without their shell may only be cooked in the microwave if the skin of the egg yoke has been pierced repeatedly first. Otherwise, the egg yoke can squirt out with excessive pressure after cooking.
- Rearrange layers of foods such as meat balls from top to the bottom and from the middle to the outside edge.

16.2 Operating modes:

The unit is to be operated in various operating modes. The following list shows the operating modes that are possible with the device:

◆ **“Microwave” mode**

This operating mode is suitable for the normal reheating of food.

◆ **“Grill” mode**

This operating mode is suitable for frying and browning food.

◆ **“Microwave and Grill” mode**

This operating mode is suitable for simultaneous microwave cooking and grilling.

Combination 1

In this operating mode, the device works in microwave mode for 30% of the cooking time and in grill mode for 70% of the cooking time.

Combination 2

In this operating mode, the device works in microwave mode for 55% of the cooking time and in grill mode for 45% of the cooking time.

◆ **“Steaming” mode**

In this operating mode, the water inside the water tank is heated and hot steam is directed into the cooking chamber, to cook the food without losing any vitamins or nutrients.

◆ **“Multi-level cooking” mode**

In this operating mode, you can programme up to three automatic cooking sequences. You can set the sequence and time periods for the microwave cooking, grill and steam operations.

◆ **“Menu Cooking” mode**

In this operating mode, the cooking programme can be selected from 24 different menus.

Automatic defrost

This operating mode is suitable for defrosting frozen food.

16.3 Information on microwave cookware

The ideal material for microwave cookware is permeable for microwaves and allows the energy to penetrate the container and warm up the food.

Please observe the following tips when selecting the correct cookware:

- ► Microwaves cannot penetrate metal. Therefore, you should not use utensils made of metal or cookware with metal trim.
- ► For microwave cooking, do not use any products made from recycled paper, as they could contain tiny metal fragments, which could cause sparks and/or result in fire.
- ► Use round or oval instead of square or rectangular cookware, as otherwise the food could tend to overheat in the corners.
- ► You can use narrow strips of aluminium foil to protect sensitive areas against excessive heating. But do not use too much foil and maintain a distance of approx 2.5 cm between the foil and the walls of the cooking chamber.
- ► Do not use any aluminium foil when using the microwave or combinations with the microwave (see following table).

The following table is intended as a basis for selecting the correct cookware:

Cookware	Micro-wave	Grill	Steam	Combina-tion
Heat-resistant glass dishes	✓	✓	✓	✓
Non heat-resistant glass dishes	✘	✘	✘	✘
Heat-resistant ceramic dishes	✓	✓	✓	✓
Microwave-resistant plastic container	✓	✘	✓	✘
Kitchen roll	✓	✘	✘	✘
Metal sheet	✘	✓	✓	✘
Metal rack	✘	✓	✓	✘
Aluminium foil and container	✘	✓	✓	✘

16.4 Opening / closing door

◆ Opening the door

Pull the door handle with a slight tug to open the door of the device. If the device is switched on, the current cooking programme will be interrupted.

HINWEIS Please note

► Leave the door open for a moment before reaching into the cooking chamber, to allow the heat and steam that has accumulated there, to escape.

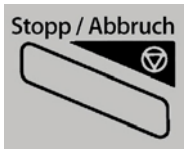
◆ Closing the door

Close the door using the door handle until you hear the door catch snap into place. If a cooking program was interrupted as a result of opening the door, the current cooking program will be continued after you press the **Start (6)** button.

16.5 Activation after selecting the programme

After selecting the program, press the control dial on the device (**Start** button **(6)**), to start the preset cooking program.

De-activation:

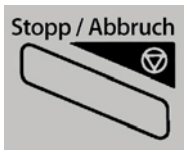


To interrupt a cooking program that is underway, proceed as follows:

- Press the button **Stopp/Abbruch (5)** (**Stop/End)** once. The current cooking program is stopped.
- Open the door of the device. The current cooking program stop.

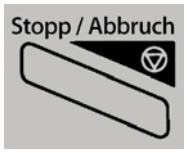
HINWEIS Please note

► To continue with the interrupted cooking program, press the button **Start (6)** after closing the door.



- To terminate the interrupted program, press the button **Stopp/Abbruch (5)** (**Stop/End)** a second time.

HINWEIS Please note



► Before commencing with a different cooking program, you must delete the display and reset the system by pressing the button **Stopp/Abbruch (5)** (**Stop/End)**.

16.6 Setting the clock

To set the clock on the device, proceed as follows:

◆ Activating setup mode

Press and hold down the button **Auftauen/Uhr (4) (Defrost / Clock)** for 3 seconds.

Press the button once again to switch the oven from the 24 hour to the 12 hour clock system.

◆ Setting the hour

Press and hold down the button **Auftauen/Uhr (4) (Defrost / Clock)** for 3 seconds. The time display starts blinking.

Turn the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6) (Time/Menu/Weight)**, until the correct hour is displayed.

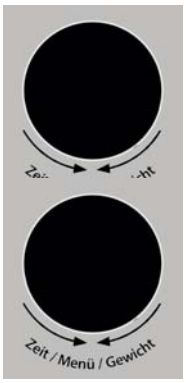
Press the button **Auftauen/Uhr (4)** (**Defrost/Clock)** to save the hour setting.

◆ Setting the minutes

Turn the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6) (Time/Menu/Weight**, until the correct minutes are displayed.

Press the button **Auftauen/Uhr (4) Defrost/Clock** to save the minutes setting.

16.7 Operating mode "Mikrowelle" Microwave



With microwave cooking, you can adapt the power level and the cooking time.

◆ Setting the power level

Select the power level you require by pressing the button **Mikrowelle (3) Microwave** until you reach it (see Table below).

◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6) Time/Menu/Weight**.

◆ Starting the cooking program

After selecting the program, press the control dial on the device (**Start** button **(6)**), to start the preset cooking program.

◆ End of the cooking program

Once the end of the cooking time is reached, **END** will appear in the display.

Button presses	Watt	Output	
1	900	100 %	Fast heating
2	720	80 %	Cooking
3	540	60 %	Simmer
4	360	40 %	Melting of cheese or similar
5	180	20 %	Defrost
6	0	0 %	Timer function only

5.9.1 Microwave cooking table

Food/Dish	Qty	Output in Watt	Approx time min.
▪ Cut **vegetables (fresh)** into little pieces and cook with 2-3 tbsp of liquid ▪ Stir occasionally; should be covered while being heated ▪ Cook for 5 minutes more, season just before serving			
Eggplant	500 g	640	8
Cauliflower	500 g	640	8
Broccoli	500 g	640	7
Chicory	500 g	640	7
Peas	500 g	640	7
Fennel	500 g	640	8
Green beans	500 g	640	14
Potatoes	500 g	640	10
Kohlrabi	500 g	640	8
Leeks	500 g	640	7
Corn on the cob	500 g	640	7
Carrots	500 g	640	8
Peppers	500 g	640	7
Brussel sprouts	500 g	640	8
Asparagus	500 g	640	7
Tomatoes	500 g	640	7
Zucchini	500 g	640	10
▪ **Defrosting and cooking vegetables (frozen)** ▪ **Cook with 1 - 2 TBSP of liquid** ▪ **Stir halfway through** ▪ **Should be covered while being heated** ▪ **Season just before serving**			
Leaf spinach	300 g	640	11
Cauliflower	200 g	640	8
String beans	200 g	640	8
Broccoli	300 g	640	8
Peas	300 g	640	8

Kohlrabi	300 g	640	13
Leeks	200 g	640	10
Corn	200 g	640	5
Carrots	200 g	640	5
Brussels sprouts	300 g	640	8
Red cabbage	450 g	640	15
Spinach	450 g	640	12
▪ Turn **fish** halfway through cooking time ▪ Should be covered while being heated ▪ Continue cooking for 5 min. (bottom heat)			
Fish filets	300 g	640	7
▪ Stir **soups/stews(previously cooked)** halfway through cooking time ▪ Should be covered while being heated ▪ Continue cooking for 5 min. (bottom heat)			
Stew	500 g	640	15
Soup with vegetables	300 g	640	8
Cream soup	500 g	640	12

16.8 Operating mode "Grilling"

The "Grilling" mode is especially suited for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausage and chicken pieces.

HINWEIS

In this mode, the system selects the highest power level for the grill.

◆ Selecting the cooking program

Select the “Grill" cooking program by pressing the button **Mikro/Grill/Kombination (2) Micro/Grill/Combination** once.

◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6) Time/Menu/Weight**.

◆ Starting the cooking program

Press the control dial on the device (Button **Start (6))** after having selected the program, to start the cooking program you have set.

◆ End of the cooking program

Once the end of the cooking time is reached, **END** will appear in the display.

16.9 Operating mode "Mikrowelle und Grill" Microwave and Grill

This function enables you to use combined microwave cooking and grilling with two different settings.

HINWEIS

In this mode, the system selects the highest power level for the grill.

16.9.1 "Kombination 1" Combination 1

In this mode, the device operates as a microwave for 30% of the cooking time and as a grill for 70% of the cooking time.

◆ Selecting the cooking program

Select the “Combination 1" cooking program by pressing the button **Mikro/Grill/Kombination (2) Micro/Grill/Combination** twice.

◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6) Time/Menu/Weight**.

◆ Starting the cooking program

Press the control dial on the device (Button **Start (6))** after having selected the program, to start the cooking program you have set.

◆ End of the cooking program

Once the end of the cooking time is reached, **END** will appear in the display.

Food/Dish	Qty	Approx time min.
Toast with cheese au gratin	2 – 3	3

16.9.2 "Kombination 2" Combination 2

In this mode, the device operates as a microwave for 55% of the cooking time and as a grill for 45% of the cooking time.

◆ **Selecting the cooking program**

Select the “Combination 2" cooking program by pressing the button **Mikro/Grill/Kombination (2) Micro/Grill/Combination** three times.

The remaining operation is identical with “**Combination 1"** mode described above

Food/Dish	Qty	Approx time min.
Meat • Turn halfway through cooking time • Should not be covered while being heated • Continue cooking for 5 min. (bottom heat)		
Beef, pork or veal as a piece	500 g	10
Smoked pork chops	500 g	12
Meatloaf	500 g	15
Bockwurst	200 g	3
Poultry • Turn halfway through cooking time • Should not be covered while being heated • Continue cooking for 5 min. (bottom heat)		
Boiling fowl	1.000 g	15
Chicken pieces	250 g	5
Fish • Turn halfway through cooking time • Should not be covered while being heated • Continue cooking for 5 min. (bottom heat)		
Trout blue	300 g	5
Fish filets	300 g	3

Operating mode "Dampfgaren" Steaming

In this operating mode, your food is cooked gently. Place the drip pan in the bottom of the device to collect any water or other liquids. You slide the wire grate into the cooking chamber at the halfway point in the oven. Place your food onto it , so that it can be completely surrounded by the steam. For more information, please refer to the table on the next page.

◆ Selecting the steam cooking function

Press the button **Dampf/Mikro (1) Steam / Microwave** once to select the steaming program.

◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6) Time/Menu/Weight**.

◆ Starting the cooking program

Press the control dial on the device (Button **Start (6))** after having selected the program, to start the cooking program you have set.

◆ End of the cooking program

Once the end of the cooking time is reached, **END** will appear in the display.

HINWEIS

- ► Fill fresh water into the tank for every steaming procedure and drain the tank and the water rail at the end of every cooking procedure.
- ► Check the float before every operation. It must move easily.
- ► It is absolutely forbidden to remove the water tank during steaming or to open the lid. **CAUTION:** To prevent burns/scalding, allow the water to cool down completely before removing it!
- ► In the event that the water level drops to below a certain fill level while steaming is underway, the device will stop temporarily and emit acoustic warning signals. The Steaming function symbol will blink at the same time to point out that it is necessary to refill the water. There may be a slight delay before this occurs, in order to prevent any burns due to the hot steam. Open the lid carefully and top up with

the appropriate quantity of water. Now close the lid and wait until the sensor recognises the water level. You can now press START (6), to continue the process for the remaining cooking time.

- ► During steaming, steam can escape through the openings along the top of the oven. Once the cooking process is completed, a small amount of steam may still remain behind inside the cooking chamber and drops of water can gather along the bottom of the door. Open the door slowly to avoid the water drops from flying around.
- ► If the steaming process lasted for more than 30 minutes, one should drain the water collection rail to avoid any overflowing.
- ► The tank contains a heating element and becomes extremely hot during operation. Do not remove it, when you are topping up the water. Remove it only for cleaning, after it has cooled down.
- ► Examine and clean the float at regular intervals. It must not be twisted.

16.9.3 Table with cooking times for “Steaming”

Rice

Rice	Rice quantity	Water volume	Approx time min.
Measure the rice and water exactly Rice should be covered while being heated Stir the rice after the cooking time is completed After steaming, the rice can be seasoned with salt, pepper or butter			
Fast cooking rice	1 cup	1 3/4 cups	18
Instant rice	1 cup	1 1/2 cups	12
White rice	1 cup	1 1/2 cups	45
Long grain	1 cup	1 2/3 cups	50

Vegetables and fruit

Vegetables and fruit	Weight or number of pieces	Approx time (minutes)
Artichokes, whole	4 whole pieces	30
Asparagus, tips	500 g	12
Beans		
- Green/Wax	250 g	12
- cut up or whole	500 g	20
-Broad beans	500 g, shelled	12
Beets	500 g, sliced	25
Broccoli, florets only	500 g	20
Brussel sprouts	500 g	25
Cabbage	500 g, sliced	15
Celery root	250 g, sliced	15
Carrots	500 g, sliced	20
Cauliflower, whole	500 g	20
Corn on the cob	3-5 ears	15
Eggplant	500 g	15
Mushrooms, whole	500 g	10
Onions	250 g, in thin slices	10
Peppers, whole	Up to 4 medium-sized	12
Potatoes, approx.	500 g	30
Swede	1 medium-sized, in cubes	30
Spinach	250 g	15
Pumpkin	500 g	15
Turnips	500 g, in slices	20
Frozen vegetables	285 g	30
Apples	500 g, in pieces	10
Pears	500 g, in pieces	10

HINWEIS

- ► Wash off the vegetables thoroughly, cut off the stems. Clean, peel or chop as required. Smaller pieces will cook (steam) quicker than large ones.
- ► The quantity, quality, freshness and size/uniformity, temperature of frozen dishes can affect the steaming time. The water quantity and cooking times are variable, and depend on the wanted results.
- ► Frozen vegetables should not be unthawed before they are steamed.

Fish and seafood

Seafood/Fish	Weight or number of pieces	Approx. time (minutes)
Large mussels in shell	500 g	10
Crabs	250 g	20
Lobster		
- Talls	2-4	15
- cut up	500-600 g	20
Small mussels (fresh in the shell)	500 g	15
Oysters (fresh in the shell)	1500 g	20
Scallops (fresh)	500 g	15
Prawns/shrimps		
- medium-sized in the shell	500 g	10
- large/extra large in the shell	500 g	15
Fish		
- whole	250-375 g	10
- Filets	500 g	10
- Steak	500 g approx. 2.5 cm thick	15

HINWEIS

- The steaming times shown in the table apply to fresh, frozen and unthawed seafood and fish. Wash and clean the fresh seafood and fish before steaming them.
- Almost all types of fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in the indicated quantities.
- The opening times for large and small mussels and oysters are different. Check the shells to avoid overcooking them. Never eat mussels having shells that did not open after they were cooked, to avoid potential fish poisoning.
- Fish filets can also be steamed in the rice dish.

Meat

Meat type	Weight or number of pieces	Approx time (minutes)
Beef		
- Pieces	500 g	30
- Hamburgers / meat patties	500 g	15
- Meat balls	500 g	20
Chicken		
-Pieces / Slices	2-4	25
Lamb		
-Pieces / Slices	500 g	25
Pork		
-Pieces / Slices	500 g	25
Hot Dogs / Wieners	500 g	15

HINWEIS

- Unthaw the meat and poultry before it is cooked.

Eggs

Type of eggs	Quantity	Approximate time (minutes)
Poached		
Step 1: Pour 2 cups of water into rice dish, steam to heat up water.		8
Step 2: Crack egg and pour content into small bowl, set bowl into the rice dish containing hot water until egg is poached.	1	8
Scrambled eggs Beat eggs and pour into rice dish along with 2 tbsp of milk. Season with salt and pepper. Stir eggs during first minutes of cooking time.	6	20

16.10 Operating Mode "Mehrstufiges Garen" (Multilevel cooking)

Up to three automatic cooking sequences can be programmed with this operating mode. One can set the sequences and durations for the microwave cooking, grilling and convection operations.

The following example outlines the settings for a multi-level cooking program and its sequences:

- Microwave cooking
- Grilling/Combination

◆ How to set microwave cooking

Select the microwave cooking program by pressing the button **Mikrowelle (3) Microwave** once. The symbol 1S lights up.

◆ How to set the cooking time for microwave cooking

Set the cooking time by turning the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6) Time/Menu/Weight**.

◆ How to set Combination cooking

Press the button **Mikro/Grill/Kombination (2) Mikro/Grill/Combination** once. The symbol 2S lights up.

◆ How to set the cooking time for Combination cooking

Set the cooking time by turning the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6) Time/Menu/Weight**.

◆ Starting a multi-level cooking program

Press the control dial on the device (Button **Start (6))** after having selected the program, to start the multi-level cooking program.

◆ End of the cooking program

Once the end of the cooking time is reached, **END** will appear in the display.

16.11 Operating Mode "Menü Garen" (Menu cooking)

In this operating mode, the cooking program can be selected from 24 different menus. A list of possible programs is shown on the operating panel. For more information, please refer to the table on the next page.

◆ Selecting the menu

Turn the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6)** **Time/Menu/Weight** counter-clockwise to select the program you want.

◆ How to set the quantity / weight

Select the required number of portions or the weight by pressing the button **Zeit/Menü/Gewicht (6)** **Time/Menu/Weight**, until the quantity you require appears (see table).

◆ Starting the cooking program

Press the control dial on the device (Button **Start (6))** after having selected the program, to start the cooking program you have set.

◆ End of the cooking program

Once the end of the cooking time is reached, **END** will appear in the display.

Prog.	Food/Cooking function	Information
1	Popcorn	Please only use special bags of microwave popcorn.
2	Congee	Measure the rice and the water in accordance with the weight indication. Watch the cooking process.
3	Reheating pizza	In a cooled state at approx 5°C (from the refrigerator)
4	Soup	200~250 ml per bowl/cup
5	Grilled chicken pieces	• Place drip pan into microwave. • Place pieces directly onto wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.
6	Grilled poultry steak	• Place drip pan into microwave. • Place pieces directly onto wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.
7	Whole grilling chicken	• Place drip pan into microwave. • Please turn food over halfway through cooking time.
8	Grilled chicken wings	• Place drip pan into microwave. • Place pieces directly onto wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.
9	Grilled meat	• Place drip pan into microwave. • Cut meat into thin slices. • Use a plate on the wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.
10	Grilled meat kabobs	• Place drip pan into microwave. • Place pieces directly onto wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.
11	Grilled fish pieces	• Place drip pan into microwave. • Place pieces directly onto wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.

Prog.	Food/Cooking function	Information
12	Grilled beef/lamb	• Place drip pan into microwave. • Place pieces directly onto wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.
13	Grilled sausages	• Place drip pan into microwave. • Place pieces directly onto wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.
14	Grilled corn on the cob	• Place drip pan into microwave. • Place pieces directly onto wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.
15	Hot dogs	• Place drip pan into microwave. • Place pieces directly onto wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.
16	Toast	• Place pieces directly onto wire grate. • Please turn food over halfway through cooking time.
17	Steamed chicken	• Use a heat-resistant ceramic dish as a base. • Place the food on a plate.
18	Steamed meat	• Use a heat-resistant ceramic dish as a base. • Place the food on a plate.
19	Whole steamed fish	• Use a heat-resistant ceramic dish as a base. • Place the food on a plate.
20	Steamed shrimps	• Use a heat-resistant ceramic dish as a base. • Place the food on a plate.
21	Automatic reheating	• In a refrigerated state at approx. 5°C. • Use microwave-proof container or cooking film. • Cover the food, if necessary.
22	Peach jam	Ingredients: 4 peaches, 150g sugar, 500 ml water • Peel peaches, remove skin and cut into appropriately sized pieces • Place ingredients in a heat-resistant container, place in oven

Prog.	Food/Cooking function	Information
23	Apple jam	Ingredients: 4 apples, 150g sugar, 250g lemon juice • Wash applies, peel applies and cut into appropriately sized pieces • Place apples in a heat-resistant container and stir thoroughly while adding lemon juice and sugar • Cover
24	Strawberry wine	Ingredients: 500g strawberries, approx 250-500g sugar, 4 lemons, approx. 1250 ml rice wine • Wash strawberries, remove stems and dry well • Wash lemon, remove peel and cut into pieces • Place in a heat-resistant container, add sugar and rice wine, cover and cook • Leave standing for one day in a closed bottle; add some soda water prior to drinking

HINWEIS

► With some menus, the device will stop after half the cooking time has elapsed so that you can stir the food to ensure it cooks evenly.
Subsequently press the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6)**, to continue with the operation.

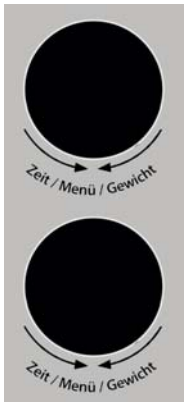
► Solid/dense food should not be cooked directly in a frozen state, as it will overheat along the edges prior to reaching the required temperature in the center.

► If you cannot find the suitable time indicator for a certain dish, the following rule applies: **1 minute of cooking time per 100 g of weight**

16.11.1 Changing the cooking times

For the menus Cakes (A-07) and Popcorn (A-08), you can change the cooking times, in the event the standard cooking time is inappropriate.

To change the cooking time, proceed as follows:



◆ Selecting the menu

Turn the control dial **Zeit/Menü (6) (Time/Menu)** counter-clockwise to select the programme (1-24) you require.

◆ Activating input mode

Select input mode by pressing the button **Zeit/Gewicht (Time/Weight)** twice.

◆ Setting the new cooking time

Set the new cooking time by turning the **Zeit/Menü (Time/Menu)** control dial until the cooking time you require is displayed.

◆ Saving the new cooking time

After setting the new cooking time, press the control dial on the device (**Start /Quick start** button), to save the new cooking time.

HINWEIS

The new cooking time remains set until you change it again.

16.11.2 Operating mode “Auftauen/Erwärmen” (Defrost/Heat)

You can gently defrost frozen food with the help of the “**Auftauautomatik" (Automatic defrost)** (A-16) menu.

To set the defrost time, proceed as follows:

◆ Selecting the programme

Press the button **Auftauen/Uhr (4)** ***Defrost/Clock*** to select the programme .**Auftauen/Erwärmen** ***Defrost/Reheat.***

◆ Setting the weight

Turn the control dial **Zeit/Menü/Gewicht (6)** ***Time/Menu/Weight***, in accordance with the weight.

◆ Starting Defrost

Press the button **Start (6)**.

HINWEIS

- ► Stop the oven occasionally to remove the unthawed frozen food or to separate it. If the frozen food has not been defrosted after the estimated defrosting time, repeat the step.
- ► Turn the food that is being defrosted around in order for it to be defrosted evenly.
- ► Programme the oven in 1 minute increments, until the frozen food is completely defrosted.
- ► When using plastic containers out of the deep-freeze, the defrosting process should only last long enough to be able to remove the frozen food out of the container, after which it can be placed into a microwave-resistant container.

5.14.3 Table with defrosting times

Food / Dish	Quantity	Output Watt	Time [min]
Liquids should not be covered during reheating Put a teaspoon into the container to prevent superheating Stir well before drinking			
Water, 1 cup	150 g	800	0,5
Water 0.5 l	500 g	800	4
Water 0.75 l	750 g	800	5
Coffee, 1 cup	150 g	800	0,5
Milk, 1 cup	150 g	800	0,5
Dampen plated meals slightly in advance Should be covered during reheating Stir from time to time while reheating			
Schnitzel + potatoes and vegetables	450 g	800	3
Goulash with noodles	450 g	800	2
Meat + dumplings + gravy	450 g	800	3
Chicken fricassee	400 g	800	3
Brush meat in advance with oil so that breading or crust does not become soft Should not be covered during reheating			
Schnitzel, breaded	200 g	800	1
Hamburger patties, 4 ea	500 g	800	3
Piece of roast	250 g	800	3
Brush poultry with oil in advance Stir from time to time while reheating			
½ chicken	450 g	800	4
Dampen side orders slightly in advance Should be covered during reheating			
Noodles, rice, 1 portion	150 g	800	1,5
Noodles, rice, 2 portions	300 g	800	3
Potatoes	500 g	800	3
Soups / gravies should not be covered during reheating			

Put a teaspoon into the container to prevent superheating Stir well before eating			
Clear broth, 1 bowl	250 g	800	1
Soup with add-ins	250 g	800	1,5
Sauces	250 g	800	1
Baby food should not be covered during reheating Put a teaspoon into the container to prevent superheating Shake or stir well Check the temperature			
Milk	100 ml	480	0,5
Porridge	200 g	480	1,5

17 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

17.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The oven must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the oven is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ► Switch the oven off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ► The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ► Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ► If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

17.2 Cleaning

◆ Exterior housing

- Clean the exterior surfaces of the device with a damp cloth.
- The stainless steel surfaces can be cleaned with commonly available stainless steel cleaners.

◆ Interior and door surface

- Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
- Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.

◆ Drip pan, wire grate

- The drip pan should be taken out and cleaned after every cooking step. Wash the plate by hand in a warm soapy solution.
- The wire grate should be taken out and cleaned after every cooking step. Wash the plate by hand in a warm soapy solution.
- Wipe the bottom of the oven with a mild cleaning agent. If the floor of the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.

◆ Control panel

- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.

◆ Lid with float

- Please only wash this component by hand and do not use any detergent.
- Wash the parts off under warm water.
- You can use a nylon brush as an aid in the case of severe dirt accumulations.
- Dry it well afterwards. Please bear in mind that the seal must be at the bottom of the component.

◆ Water tank

- Please only wash this component by hand and do not use any detergent.
- Never immerse the water tank in water or other liquids.
- Rinse out the tank with warm water.
- You can use a nylon brush as an aid in the case of severe dirt accumulations.
- Dry it well afterwards. Please bear in mind that the seal must be at the bottom of the component.

◆ Scale removal

- With hard water, lime eventually deposits on the heating element. To avoid this, pour some commonly available de-scaling agent with an acidic acid base in the water container and fill it with water to the “MAX” marking after 7 – 10 occurrences of use. See the instructions for the dosage.
- Then put the lid back on the water tank. Never put a damaged device into operation.
- Once the de-scaler has had a chance to work, remove the lime residues with a nylon brush.
- Rinse out the tank with warm water.
- How frequently de-scaling is required depends on the hardness level of the water and the frequency of use.

◆ Smells

- To remove any unpleasant odours from the microwave, set a microwave-proof bowl containing water and lemon juice into the microwave and heat for approx 5 minutes. Then, dry off the oven thoroughly with a soft cloth.

◆ Oven lighting

- To replace the oven lighting, please contact an authorized workshop in your area.

HINWEIS Please note

► Leave the oven door open to prevent the device from being re-started accidentally.

18 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

18.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ► Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

18.2 Fault indications

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Error code	Description
E-01	**Excessive temperature within cooking chamber** The overheating cut-out terminated the current program at a cooking chamber temperature of 300°C. Press the **Stop/End** button to acknowledge this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.
E-03	**Sensor fault** The device has detected an error on a sensor and has terminated the current programme. Press the **Stop/End** button to acknowledge this fault.

HINWEIS Please note

- ► If error messages continue to appear after an extended waiting period and restarting the device, then the device will need to be sent to Customer Service to be inspected.

18.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Error	Possible cause	Action
The selected program will not start.	Device door is not closed	► Close device door
	Power plug is not plugged in	► Plug in mains plug!
	Fuse is not activated	► Activate fuse
The turntable turns jerkily.	Dirt between the turntable and the base of cooking camber	► Remove dirt
	Dirt on rolling ring	
	Cooking vessel too large	► Use different cooking vessel
Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed.	Incorrectly selected time or power level	► Re-set time and power level ► Repeat process
The device functions but the cooking chamber lighting does not work.	Defective cooking chamber light.	► Have Service dept repair cooking chamber light.
Abnormal noises can be heard during operation of microwave.	Food is covered with aluminium foil	► Remove aluminium foil
	The cookware contains metal and sparks are being created within the cooking chamber	► Observe information on cookware!
The time in the display field is not correct.	Power failure	► Re-set time

VORSICHT Attention

► If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

19 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

20 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

21 Technical Data

Device	Microwave, Steamer and Grill
Name	MDG 23
Model	G90Q23YSL-V9
Item No.:	3080
Mains data	230 VAC, 50 Hz
Power consumption	1400 W (Microwave)
	1250 W (Steamer)
	850 W (Grill)
	2-3 W (Standby)
Nominal output of microwave	900 W
Operating frequency	2450 MHz
External measurements (H x W x D):	310 x 565 x 406 mm
Cooking chamber dimensions (H x W x D):	214 x 332 x 346 mm
Oven capacity	23 litre
Net weight	19 kg

Mode d'emploi original

Micro-onde, grill et cuiseur à vapeur MDG 23

N°. d'art. 3080

22 Mode d´emploi

22.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

22.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au micro-onde (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

22.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

22.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

22.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

23 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

23.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de

- décongeler
- réchauffer
- à la vapeur
- cuire
- griller
- réduire

des denrées alimentaires et des boissons. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

23.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ► Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ► Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- ► L'appareil n'est pas prévu pour le séchage, le réchauffage ou échauffer des animaux vivants.
- ► Les thermomètres alimentaires ne sont pas prévus pour un usage avec le micro-onde.
- ► Ne pas utiliser la chambre de cuisson à des fins de conservation des aliments. Ne pas laisser de papiers, ustensiles de cuisine ou des produits alimentaires dans la chambre de cuisson quand le four n'est pas utilisé.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.

23.3 Sources de danger

23.3.1 Dangers avec le micro-onde

⚠WARNUNG Attention

Les effets des micro-ondes sur le corps humains peuvent entraîner des blessures.

Pour éviter de subir les effets des micro-ondes, veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec sa porte ouverte. Si l'interrupteur de sécurité est défectueux ou manipulé il se peut que vous soyez exposé directement aux micro-ondes.
- ► Ne pas disposer d'objet entre la face frontale du four et la porte et évitez le dépôt de salissures ou de restes de produits nettoyants sur les joints de l'appareil.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque :
  - – la porte de l'appareil est déformée
  - – les charnières de porte sont brisées
  - – sont présents des trous ou des fissures sur le carter, sur la porte ou sur les parois de la chambre de cuisson.
- ► Ne retirer aucun habillage de l'appareil.

23.3.2 Danger de brulures

⚠WARNUNG Attention

Dans cet appareil les denrées chauffées, le matériel de cuisson ainsi que les surfaces de l'appareil peut être très chaudes. Le haut de l'appareil émet de la vapeur chaude. Le réservoir d'eau chauffe l'eau durant la cuisson à la vapeur. L'intérieur de l'appareil également et la porte peuvent comporter de la vapeur résiduelle après la cuisson.

Respectez les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter que vous-mêmes ou d'autres personnes ne soient brûlées ou ébouillantées.

- ► Lors de la cuisson à la vapeur de la vapeur chaude s'échappe de la partie supérieure de l'appareil.
- ► N'ouvrez jamais le couvercle du réservoir d'eau durant la cuisson à la vapeur.
- ► Durant la cuisson à la vapeur le réservoir d'eau est très chaud – ne le touchez pas.

- ► Laissez passer un peu de temps avant de rajouter de l'eau dans le réservoir.
- ► L'intérieur de l'appareil et la porte peuvent comporter de la vapeur résiduelle ; ouvrez la porte lentement afin d'éviter la projection de gouttes d'eau chaude.
- ► la grillade, avec ou sans la fonction micro-onde, l'espace de cuisson, les résistances du gril et la porte de l'appareil sont brûlants.
- ► Enfliez des gants protecteurs lors de l'introduction ou le retrait de denrées brûlées ou trop cuites ainsi qu'en introduisant les mains sans la chambre de cuisson lorsque le gril est branché ou était branché peu de temps auparavant.
- . N'utilisez pas le four pour frire. L'huile chaude peut endommager des pièces du four ou des ustensiles de cuisine et provoquer des brûlures.
- ► Veillez à ce que l'appareil, fonctionnement selon le mode micro-onde que essentiellement les aliments et les liquides soit chauffés dans un récipient et pas le récipient lui-même. Quoique le couvercle d'un récipient ne soit pas chaud, lorsque vous le retirez de l'appareil et que vous enlevez le couvercle il s'échappe la même quantité de vapeur et les projections dues à une cuisson conventionnelle.
- ► Vérifiez toujours la température des denrées cuites, particulièrement lorsque vous réchauffez des **aliments ou des boissons pour bébés**. Il est recommandé de ne jamais consommer des aliments ou des liquides directement sortis de l'appareil. Attendez quelques minutes et remuez les aliments ou les liquides jusqu'à ce que la chaleur soit uniformément répartie.
- ► Pour certaines denrées le danger de brûlure provient d'une ébullition prolongée. Attendez dans le cas d'aliments comportant un mélange d'eau et de graisse, par exemple un consommé, de 30 à 60 secondes avant de les retirer de l'appareil. Le mélange peut ainsi se stabiliser. Vous éviterez ainsi une ébullition inopinée en plongeant une cuiller dans la denrée ou le liquide ou en ajoutant un cube de bouillon. Pour éviter une ébullition intempestive vous pouvez également plonger une cuiller en métal avant la cuisson dans le récipient. Veillez le cas échéant à ce que la cuiller ne soit en aucun endroit en contact avec les parois de l'appareil ou le gril, ce qui conduirait à endommager l'appareil.

23.3.3 Danger d'incendie

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Veuillez noter que pour cuire, réchauffer, ou décongeler avec l'appareil les délais sont souvent plus courts que sur une cuisinière ou dans le four.
  Des délais trop longs peuvent entraîner le dessèchement et éventuellement l'auto inflammation des aliments. Danger d'incendie !
  Danger d'incendie lors d'un séchage trop long de pain, petits pains, fleurs ou herbes.
- ► Ne pas réchauffer dans l'appareil des graines, noyaux de cerises, coussins remplis de gel ou des objets semblables. Ces objets peuvent s'enflammer même lorsque vous les sortez de l'appareil après les avoir réchauffés.
- ► Ne par échauffer de l'alcool à l'état non dilué.
- ► Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous échauffez ou cuisez des aliments en emballage perdus en plastique, papier ou d'autres matériaux inflammables.
  Les récipients perdus en plastique doivent posséder les caractéristiques indiquées au point **«Indications sur la vaisselle pour micro-ondes»**.
- ► Si vous observez de la fumée, arrêtez l'appareil ou retirez le connecteur de la prise et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- ► Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.

23.3.4 Danger d'explosion

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil danger d'explosion à cause de la surpression interne.

Pour éviter les risques d'explosion veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne jamais échauffer des mets ou des liquides dans des récipients ou bouteilles fermés.
- ► Sur les biberons retirez le capuchon d'obturation et la tétine.
- ► Pour cuire, ne pas utiliser des pots possédant des poignées creuses ou un couvercle à poignée où de l'humidité peut s'introduire, et dont l'humidité ne peut pas s'échapper.
- ► Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement aux micro-ondes.
- ► Retirer les fermetures à fil torsadé des sachets en papier ou en plastique, afin d'éviter la création d'une surpression.

23.3.5 Dangers du courant électrique

⚠GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.

24 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

24.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

► En raison du poids important de l'appareil il faut le transporter, le déballer et le mettre en place par deux personnes.

24.2 Inventaire et contrôle de transport

Le modèle standard du cuiseur à vapeur MDG 23 est livré avec les composants suivants

- Cuiseur MDG 23
- Grille
- Bac de récupération
- Mode d’emploi

HINWEIS Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

24.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.
- Ouvrez la porte de l'appareil et retirer la feuille de protection interne de la porte.
- Retirez les accessoires qui se trouvent dans la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage.
- Retirez la bande collante de sécurité rouge à la surface de la plaque de fond.
- Retirez la feuille de protection bleue sur l'appareil.

HINWEIS Remarque

► Retirez la feuille de protection bleue juste avant de mettre en place l'appareil sur l'emplacement d'utilisation, afin d'éviter les rayures et les salissures.

24.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

24.5 Mise en place

24.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour le four et pour les choses les plus lourdes devant être cuites dans le four.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm des deux côtés.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

24.5.2 Pour éviter le parasitage radio

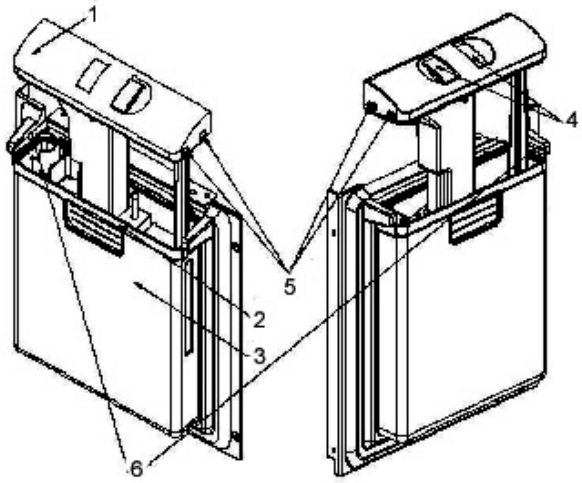
L'appareil peut provoquer un parasitage de radios, télévisions ou des appareils semblables. On peut éliminer ou réduire ce parasitage en observant les points suivants :

- Nettoyer la porte et les surface de joints de l'appareil.
- Disposez la radio, la télévision, etc., aussi loin que possible de l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une autre prise, de sorte que l'appareil et le récepteur parasité utilisent des circuits électriques différents.
- Utilisez, pour le récepteur, une antenne installée correctement, afin d'obtenir une bonne réception.

25 Montage des accessoires

25.1.1 Réservoir d'eau

Pour ouvrir et fermer le réservoir d'eau voir le schéma ci-dessous

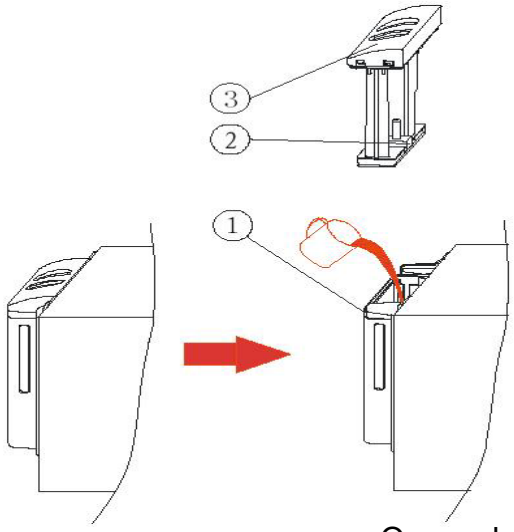


Placer le couvercle sur le réservoir de sorte que les deux ergots (5) viennent se loger entièrement dans les encoches des deux côtés du réservoir, sinon la fonction de vaporisation ne peut pas démarrer car la vapeur s'échapperait de l'ouverture du réservoir.

Pour enlever le couvercle appuyez sur les deux touches de verrouillage (4) et soulever le couvercle

Pour le retrait du réservoir complet le saisir ici (6) et tirer vers le haut.

25.1.2 Producteur de vapeur



1. Réservoir d’eau
2. Flotteur
3. Couvercle du réservoir d’eau

- Ouvrez le couvercle du réservoir d’eau (1) et remplissez le réservoir avec une tasse avec une quantité d’eau appropriée avant de refermer le couvercle (ceci est absolument nécessaire sinon la fonction de production de vapeur ne pourrait démarrer.
- Branchez le câble d’alimentation sur la prise de courant et posez le dispositif ainsi préparé sur la plaque de base.
- Sélectionnez la fonction de production de vapeur et le poids sur le tableau de commandes et appuyez sur START ou bien, avant d’appuyer sur START ENFONCEZ la touche VAPEUR/MICRO afin de sélectionner le temps de cuisson.

⚠WARNUNG Attention

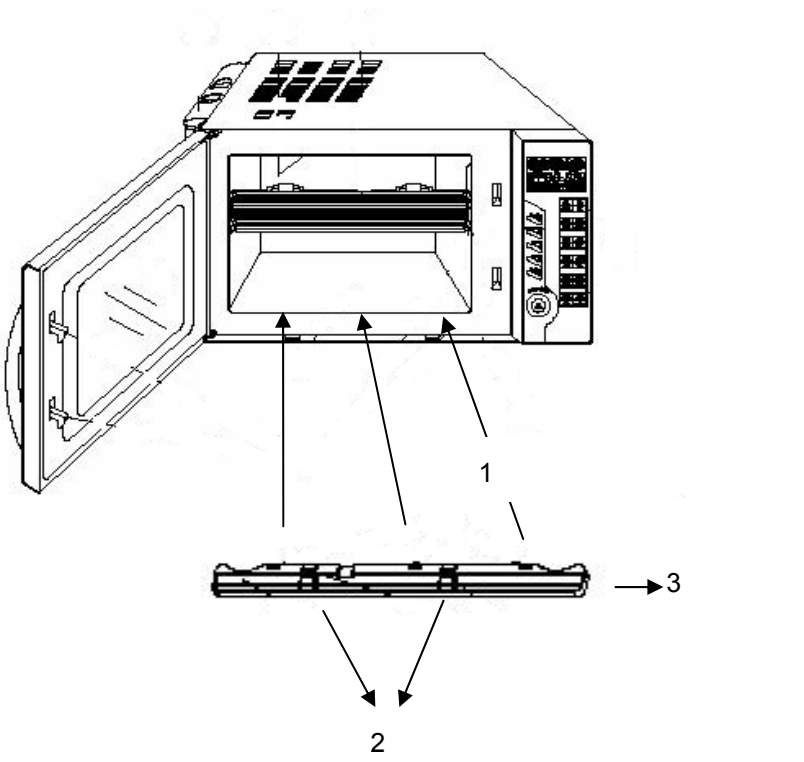
► Le niveau d’eau devra se situer entre les marques Min. et Max. Si la quantité d’eau est trop faible vous ne pourrez pas mettre en route la production de vapeur ou, très peu de temps après, vous devrez faire l’appoint. Si la quantité d’eau est trop importante, celle-ci peut gicler dans l’espace de cuisson.

► Dans l’hypothèse où le niveau d’eau durant le production de vapeur se trouvait au-dessous d’un niveau déterminé, l’appareil cesserait de fonctionner et émettrait un signal sonore. Le symbole de la fonction de production de vapeur se mettrait alors à clignoter pour avertir qu’il convient de faire l’appoint d’eau. Cette opération peut être différée un certain temps pour éviter des brûlures provoquées par la vapeur. Ouvrez le couvercle avec précaution et attendez que le sensor ait reconnu le niveau d’eau. Ensuite, vous

pourrez appuyer sur START pour poursuivre le déroulement du temps de cuisson.

25.1.3 Gouttière de récupération d'eau

Vérifiez avant la mise en route de la fonction de production de vapeur que la gouttière de récupération d'eau est bien fixée sur l'appareil.



Videz la gouttière (3) lorsqu'elle est remplie d'eau. Epongez à l'aide d'un chiffon sec ou ôtez la gouttière pour la vider.

Retirez la gouttière de la manière suivante :

Ouvrez la fenêtre du four entièrement jusqu'à la butée et appuyez sur les deux touches (2) et retirez la gouttière lentement.

Posez la gouttière après l'avoir extraite, videz la et remettez la en place comme suit :

Ouvrez entièrement la porte du four jusqu'à la butée et positionnez les ergots (1) face aux trois ouvertures à angle droit situées en bas du bâti et glissez la gouttière à sa place.

⚠WARNUNG Attention

► Lorsque la production de vapeur dure plus de 30 minutes il convient de vider la gouttière pour éviter tout débordement

25.1.4 Grille, bac de récupération

Glisser la grille en cas de besoin dans la glissière correspondante

Le bac de récupération sera posé sur le fond de l'appareil afin de pouvoir recueillir des liquides qui goutteraient

Pour la cuisson à la vapeur, les denrées sont cuites sur la grille.

⚠WARNUNG Attention

► Le fonctionnement de l'appareil est possible avec la grille, le bac de récupération, selon le type de cuisson

► Pour la cuisson à la vapeur il convient de mettre en place le bac de récupération pour récupérer les gouttes d'eau. Les denrées doivent être déposées sur la grille.

► Mettre en place la grille pour les grillades ainsi que le bac de récupération sur le fond de l'appareil.

25.2 Raccordement électrique

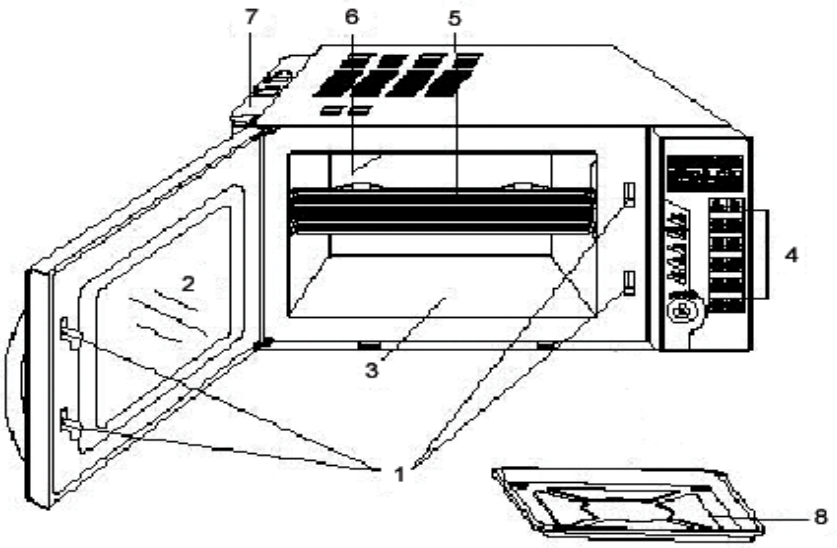
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
  Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

26 Structure et fonctionnement

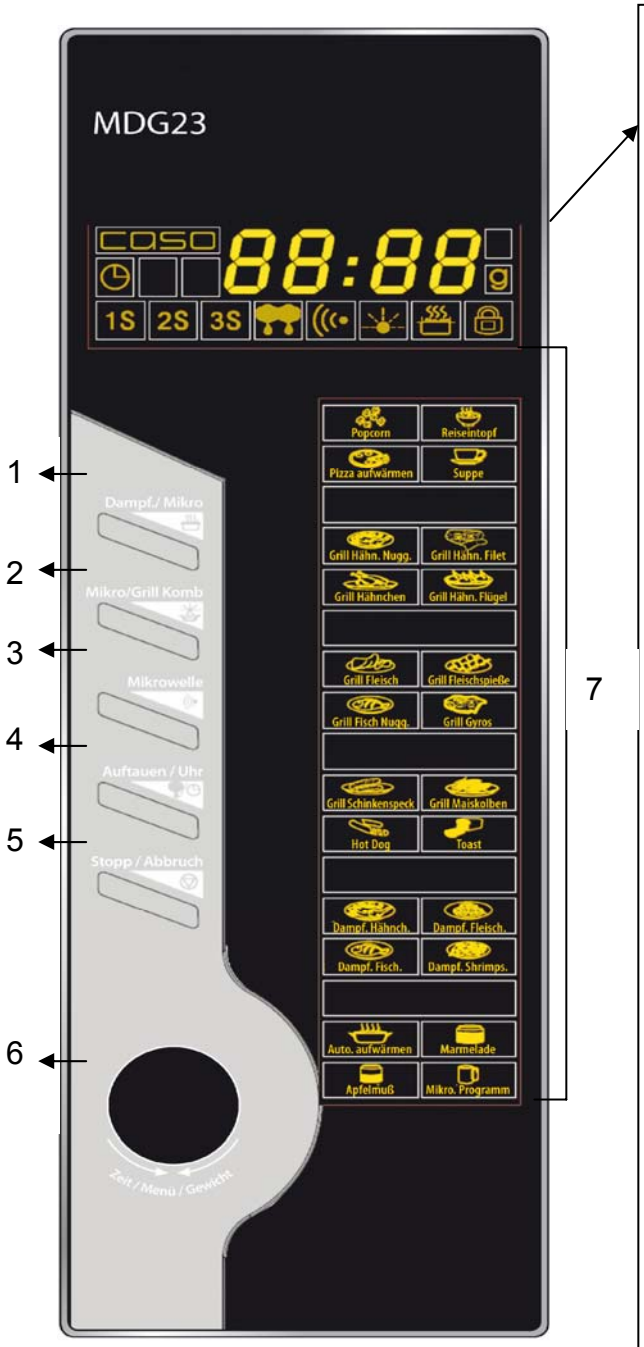
Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

26.1 Vue d'ensemble



1) Verrouilage de sécurité
2) Fenêtre du four
3) Plateau de base
4) Tableau de commande
5) Grille métallique
6) Gril
7) Producteur de vapeur
8) Bac de récupération

26.2 Eléments de commande et d'affichage



AFFICHAGE DES MENUS

Indique l'heure, le temps de cuisson et les symboles des fonctions :

Degrés de cuisson (1S-3S), symbole de la fonction « vapeur » (remplir le réservoir d'eau), Micro-onde, gril, Cuisson à la vapeur, sécurité pour les enfants

DAMPF/MIKRO (1) VAPEUR/MICRO

Appuyez pour activer un programme de cuisson à la vapeur.

MIKROWELLE/GRILL KOMBINATION (2)

COMBINAISON MICRO-ONDES/GRIL

Appuyez pour mettre en route une cuisson Micro-ondes ou combinée

MIKROWELLE (3) MICRO-ONDES

Appuyez pour activer un programme Micro-ondes

AUFTAUEN/UHR (4) DÉCONGELATION/HEURE

Pour déterminer l'heure et la durée de la décongélation

STOPP/ABBRUCH (5) STOP/NTERRUPTION

Appuyer pour conserver une configuration ou pour une réinitialisation générale du four avant l'activation d'un programme de cuisson

Appuyer une fois pour interrompre temporairement un programme de cuisson et deux fois pour l'arrêt définitif

Maintenir enfoncé pour activer la sécurité pour les enfants

ZEIT/MENU/GEWICHT (6) TEMPS/MENU/POIDS

Appuyer pour introduire le temps, le menu ou le poids

START (6)

Appuyer pour démarrage d'un programme

Pour le réglage d'un programme de cuisson (7), tournez le bouton rotatif dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le voyant correspondant au programme s'allume.

26.3 Signaux sonores

L'appareil confirme les messages reçus à l'aide des signaux sonores suivants :

- **Un bip :** l'appareil a accepté le réglage
- **Deux bips :** l'appareil n'a pas accepté la commande. Vérifier la commande demandée et répéter l'opération.
- **Quatre bips :** fin de la cuisson.

26.4 Dispositifs de sécurité

26.4.1 Mise en garde relative à l'appareil

⚠VORSICHT Prudence

Danger lié aux surfaces extérieures brûlantes

A l'arrière de l'appareil se trouve un avertissement relatif aux dangers liés aux surfaces brûlantes. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent être brûlantes. Le haut de l'appareil émet de la vapeur brûlante. Le réservoir d'eau s'échauffe durant la production de vapeur. Egalement à l'intérieur ainsi que sur la porte peut se trouver de la vapeur chaude résiduelle après la cuisson.

Respectez les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter que vous-mêmes ou d'autres personnes ne soient brûlées ou ébouillantées.

- ► Ne pas toucher les surfaces brûlantes de l'appareil. Danger de brûlures
- ► Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- ► Durant la cuisson de la vapeur s'échappe de la partie supérieure de l'appareil..
- ► N'ouvrez jamais le couvercle du réservoir d'eau durant la cuisson à la vapeur
- ► Durant la cuisson à la vapeur le réservoir d'eau est très chaud – ne le touchez pas.
- ► Laissez passer un peu de temps avant de rajouter de l'eau dans le réservoir.
- ► L'intérieur de l'appareil et la porte peuvent comporter de la vapeur résiduelle ; ouvrez la porte lentement afin d'éviter la projection de gouttes d'eau chaude.
- ► Lors de la grillade, avec ou sans la fonction micro-onde, l'espace de cuisson, les résistances du gril et la porte de l'appareil sont brûlants.
- ► Enfilez des gants protecteurs lors de l'introduction ou le retrait de denrées brulées ou trop cuites ainsi qu'en introduisant les mains sans la chambre de cuisson lorsque le gril est branché ou était branché peu de temps auparavant.
- ► N'utilisez pas le four pour frire. L'huile chaude peut endommager des pièces du four ou des ustensiles de cuisine et provoquer des brûlures.

26.4.2 Verrouillage de porte

Dans le verrouillage de la porte de l'appareil se trouve un interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement de l'appareil quand la porte est ouverte.

⚠VORSICHT Prudence

Danger, micro-ondes !

Si ce dispositif de sécurité est défectueux ou détourné de sa fonction, vous vous exposez et vous exposez les autres directement aux micro-ondes.

► Ne jamais faire fonctionner l'appareil quand l'interrupteur de sécurité est défectueux.

► Ne jamais mettre ce dispositif de sécurité hors service.

26.4.3 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une utilisation de l'appareil par les enfants sans surveillance.

◆ **Activer la sécurité enfant :**

Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop/interruption (5),** jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'allume. A l'état verrouillé toutes les touches sont neutralisées.

◆ **Désactiver la sécurité enfant :**

Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop/interruption (5),** jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'éteint. A l'état déverrouillé toutes les touches sont de nouveau actives.

26.4.4 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe.

Lorsque la température dans la chambre de cuisson dépasse une température de 300 °C, l'affichage indique E 01 et un ronflement retentit.

Pour des raisons de sécurité l'appareil arrête le programme en cours.

Presser la touche **Stop/interruption (5)** pour confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau remettre l'appareil en marche.

26.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

27 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG attention

► Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

27.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes

- La puissance et la durée nécessaire pour la cuisson/l´échauffement des aliments dépendent entre autres de la température de départ, de la quantité et du type et de la consistance des aliments. Utiliser la durée de cuisson indiquée la plus courte et prolonger la durée si nécessaire.
- Disposer soigneusement les aliments. Disposer les morceaux les plus épais vers le bord du plat.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Le couvercle protège contre les projections et procure une cuisson/un échauffement plus réguliers.
- Pendant l'échauffement il est conseillé de retourner, désagréger ou de tourner plusieurs fois les aliments, afin d'obtenir une répartition régulière de la température.
- Les éventuels germes présents dans les aliments ne seront détruits que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et par une durée suffisamment importante (> 10 min).
- Piquer ou entailler plusieurs fois les aliments possédant une peau ou une enveloppe solide comme les tomates, saucisses, pommes de terre, aubergines, afin que la vapeur qui se produit puisse s'échapper et que les produits n'éclatent pas.
- On peut cuire les œufs sans coquille dans le micro-onde uniquement après avoir piqué plusieurs fois le jaune. Le jaune d'œuf peut sinon éclater après la cuisson et répandre des projections.
- Après la moitié de la durée de temps de cuisson retourner et déplacer du centre vers les bords les mets comme les boulettes de viande.

27.2 Modes de fonctionnement

L'appareil peut être utilisé avec différents modes de fonctionnement. La liste ci-dessous donne un aperçu des différents modes possibles :

◆ **Mode «Micro-onde»**

Ce mode sert à l'échauffement normal des aliments.

◆ **Mode «Grill»**

Ce mode sert à rôtir et à gratiner les aliments.

◆ **Mode «Micro-onde et grill»**

Ce mode sert à opérer simultanément une cuisson au micro-onde et à griller.

Combinaison 1

Dans ce mode l'appareil travaille pendant 30 % de la durée en mode micro-onde et pendant 70 % en mode grill.

Combinaison 2

Dans ce mode l'appareil travaille pendant 55 % de la durée en mode micro-onde et pendant 45 % en mode grill.

◆ **Mode « Cuisson à la vapeur »**

Dans cette configuration l’eau sera chauffée dans le réservoir d’eau et de la vapeur chaude sera projetée dans l’espace de cuisson, pour cuire les denrées sans déperdition de vitamines ou d’éléments nutritifs.

◆ **Mode «Multi-modes»**

Ce mode permet de programmer jusqu'à trois modes de cuisson à la suite. On peut régler l'ordre et la durée de la cuisson par micro-onde, grill et air pulsé.

◆ **Mode «Menu cuisson»**

Ce mode permet de sélectionner le programme de cuisson parmi 16 menus différents.

Décongélation automatique

Ce mode permet la décongélation d'aliments congelés.

27.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde

Le matériaux de vaisselle idéal pour micro-onde doit être perméable aux micro-ondes et permet à l'énergie des ondes de pénétrer dans le récipient pour échauffer les aliments.

Dans le choix de la vaisselle idéale pour micro-onde veuillez observer les conseils suivants :

- ► Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles métalliques et de la vaisselle comportant des ornements métalliques.
- ► Pour la cuisson au micro-onde n'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent comporter des petits fragments de métaux capables de provoquer des étincelles et/ou de s'enflammer.
- ► Dans le micro-onde utilisez des récipients ronds ou ovales plutôt que des récipients carrés ou rectangulaires, car dans les coins les aliments ont tendance à surchauffer.
- ► On peut utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les zones sensibles conte un échauffement trop important. Ne pas utiliser trop d'aluminium et conserver une distance d'environ 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois de la chambre du four.
- ► Avec les micro-ondes ou des combinaisons avec le micro-onde, ne pas utiliser de feuilles d'aluminium (voir tableau).

Le tableau suivant est une référence pour l'utilisation de la vaisselle de cuisson adaptée :

Vaisselle	Micro-onde	Grill	Cuisson à la vapeur	Combi-naison
Verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre non résistant à la chaleur	✘	✘	✘	✘
Céramique résistante à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Plastique résistant aux micro-ondes	✓	✘	✓	✘
Papier de cuisine	✓	✘	✘	✘
Tôle métallique	✘	✓	✓	✘
Plat métallique	✘	✓	✓	✘
Barquettes et feuilles d'aluminium	✘	✓	✓	✘

27.4 Ouvrir/fermer la porte

◆ Ouvrir la porte

Tirez légèrement que la poignée de la porte pour ouvrir celle-ci. Si l'appareil est en cours de fonctionnement le programme de cuisson sera interrompu.

HINWEIS AVIS

► Laisser le porte ouverte pendant un moment avant d'introduire la main dans le four, afin de permettre l'évacuation de la chaleur et de la vapeur.

◆ Tür Schließen Fermer la porte

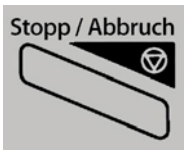
Fermez la porte à l'aide de la poignée jusqu'à entendre le déclic de verrouillage de la porte. En cas d'interruption du programme de cuisson lors de l'ouverture de la porte, celui-ci sera réactivé en appuyant sur la touche **Start (6).**

27.5 Branchement-mise sous tension après choix du programme.

Appuyez après sélection du programme à l'aide du Drehregler sur l'appareil et appuyer sur la touche **Start (6)** pour mettre en route le programme de cuisson.

27.6 Débranchement

Pour interrompre un programme de cuisson en cours vous pouvez procéder de la manière suivante:



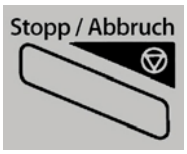
- Appuyez une fois sur la touche **Stop/interruption (5).** Le programme de cuisson en cours sera interrompu.

  ou bien

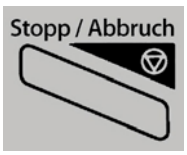
- Ouvrez la porte de l'appareil et le programme en cours sera interrompu.

HINWEIS AVIS

► Pour poursuivre le programme de cuisson interrompu, appuyez, après fermeture de la porte, sur la touche **Start (6)**



- Pour mettre fin au programme interrompu appuyez sur la touche **Stop/interruption (5)** une seconde fois.



HINWEIS AVIS

► Avant la mise en route d'un autre mode de cuisson il convient d'éteindre le voyant lumineux et de réinitialiser le système, en appuyant sur la touche **Stop/interruption (5)**

27.7 Réglage de l’horloge

Pour régler l’horloge de l’appareil, il conviendra de procéder de la manière suivante:

◆ Activer le mode de réglage

Maintenez enfoncée la touche **Décongélation/Horloge (4)** durant 3 secondes

Appuyez une nouvelle fois sur la touche pour basculer le four du système de 24 heures au système de 12 heures.

◆ Réglage des heures

Maintenez enfoncée la touche **Décongélation/Horloge (4)** durant 3 secondes. L’indicateur de l’heure se met à clignoter

Tourner le bouton rotatif de réglage **Temps/Menu/Poids (6)** jusqu’à apparition de l’heure correcte souhaitée.

Appuyez sur la touche **Décongélation/Horloge (4)** afin de sauvegarder l’heure sélectionnée.

◆ Réglage des minutes

Tourner le bouton rotatif de réglage **Temps/Menu/Poids (6)** jusqu’à apparition des minutes souhaitées.

Appuyez sur la touche **Décongélation/Horloge (4)** afin de sauvegarder les minutes sélectionnées.

27.8 Mode de Fonctionnement „Micro-ondes“

Pour le mode de cuisson par Micro-ondes vous pouvez adapter le degré et le temps de cuisson.

◆ Réglage du degré de cuisson

Sélectionnez le degré de cuisson souhaité en appuyant le nombre de fois nécessaire sur la touche **Micro-ondes (3)** (voir le tableau ci-dessous)

◆ Réglage du temps de cuisson

Déterminez le temps de cuisson en manoeuvrant le bouton rotatif **Temps/Menu/Poids (6)**

◆ Démarrage du programme de cuisson

Après le choix du programme à l’aide du bouton rotatif de l’appareil, appuyez sur la touche **Start (6)** pour démarrer le programme de cuisson

◆ Fin du programme de cuisson

Lorsque la fin du programme de cuisson est atteint, l’affichage indique **END** (fin)

Touche à appuyer	Watt	Mode de cuisson	
1	900	100 %	Chauffage rapide
2	720	80 %	Cuisson
3	540	60 %	Mijotage
4	360	40 %	Fonte fromage et équivalents.
5	180	20 %	Décongélation
6	0	0 %	Uniquement fonction „timer“

5.9.1 Tableau de cuisson Micro-ondes

Denrées/Aliments	Quantité	Puissance Watt	Nombre de minutes.
▪ **Légumes (frais)** Découper finement cuire avec 2-3 EL de liquide ▪ Remuer dans l'intervalle – devrait être découvert pendant le réchauffement ▪ Laisser reposer 5 minutes, n'assaisonner qu'au moment de servir.			
Aubergine	500 g	640	8
Chou-Fleur	500 g	640	8
Broccolis	500 g	640	7
Chicorée	500 g	640	7
Petits pois	500 g	640	7
Fenouil	500 g	640	8
Haricots verts	500 g	640	14
Pommes de terre	500 g	640	10
Chou rave	500 g	640	8
Poireau	500 g	640	7
Epis de maïs	500 g	640	7
Carottes	500 g	640	8
Paprika	500 g	640	7
Choux de Bruxelles	500 g	640	8
Asperges	500 g	640	7
Tomates	500 g	640	7
Zucchini	500 g	640	10
▪ **Légumes (surgelés) décongeler et cuire** ▪ **Cuire avec 1-2 EL de liquide** ▪ **Remuer dans l'intervalle** ▪ **Doit être couvert durant le réchauffement** ▪ **N'assaisonner qu'au moment de servir**			
Epinards en feuilles	300 g	640	11
Chou-fleur	200 g	640	8
Haricots verts	200 g	640	8
Broccolis	300 g	640	8
Petits pois	300 g	640	8

Denrées/Aliments	Quantité	Puissance Watt	Nombre de minutes.
Choux raves	300 g	640	13
Poireau	200 g	640	10
Maïs	200 g	640	5
Carottes	200 g	640	5
Choux de Bruxelles	300 g	640	8
Choux rouges	450 g	640	15
Epinards	450 g	640	12
▪ Retourner le **Poisson** à mi-cuisson ▪ Doit être couvert lors du réchauffement ▪ Laisser reposer 5 minutes après la cuisson			
Filet de poisson	300 g	640	7
▪ **Soupes/Potées (déjà cuisinés)** remuer dans l'intervalle ▪ Doit être couvert lors du réchauffement ▪ Laisser reposer 5 minutes après la cuisson			
Potée	500 g	640	15
Soupe enrichie	300 g	640	8
Crème	500 g	640	12

27.9 Mode de Fonctionnement „gril“

Le mode „gril“ est particulièrement approprié pour de fines tranches de viande, des steacks, des côtelettes, des kebabs, des saucisses et des portions de poulet.

HINWEIS AVIS

Le système détermine dans ce mode de fonctionnement, le niveau de performance le plus élevé pour le gril.

◆ Choix du programme de cuisson

Sélectionnez le programme de cuisson „gril“ en appuyant une fois sur la touche **Micro/Gril/Combinaison (2)**

◆ Réglage du temps de cuisson

Déterminez le temps de cuisson en manoeuvrant le bouton rotatif **Temps/Menu/Poids (6)**

Démarrage du programme de cuisson

Après avoir choisi le programme appuyez sur le bouton rotatif de l’appareil (Touche **Start (6)** pour le démarrage du programme de cuisson sélectionné.

◆ Fin du programme de cuisson

A l’issue du temps de cuisson apparaît l’indication **END (fin)**

27.10 Mode « Micro-onde et Gril »

Cette fonction vous permet une cuisson combinée Micro-onde gril avec deux réglages différents

HINWEIS AVIS

Le système offre dans ce mode de fonctionnement le niveau de performance le plus élevé pour le gril.

27.10.1 « Combinaison 1 »

Selon cette configuration l'appareil travaille durant 30% du temps de cuisson sur le mode Micro-onde et 70% sur le mode gril.

◆ **Choix du programme de cuisson**

Si vous choisissez le programme de cuisson **« Combinaison 1 »** pour lequel vous appuyez à deux reprises sur la touche **Micro/Gril/Combinaison (2)**

◆ **Réglage du temps de cuisson**

Introduisez le temps de cuisson en manoeuvrant le bouton **Temps/Menu/Poids (6)**

◆ **Démarrage du programme de cuisson**

Après avoir effectué le choix du programme, appuyez sur le bouton rotatif de l'appareil (Touche **Start (6)** pour faire démarrer le programme de cuisson choisi.

◆ **Fin du programme de cuisson**

Lorsque la fin du temps de cuisson est atteinte, apparaît le voyant **END (fin)**

Denrées/Aliments	Quantité	Temps de cuisson Min.
Toast avec du fromage	2 - 3	3

27.10.2 « Combinaison 2 »

Selon ce mode, l'appareil fonctionne durant 55% du temps de cuisson en micro-ondes et 45% sur la fonction gril.

◆ **Choix du programme de cuisson**

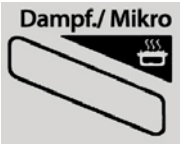
Choisissez le programme de cuisson « Combinaison 2 » en appuyant trois fois sur la touche **Micro/Gril/Combinaison (2)**

Le reste des opérations est identique au mode de fonctionnement « Combinaison 1 »

Denrées/Aliments	Quantité	Temps de cuisson. Min.
Viande • Retourner à mi-cuisson • Ne doit pas être couvert lors du réchauffement • Laisser reposer 5 minutes après la cuisson		
Viande de boeuf, de porc ou de veau à la pièce	500 g	10
Kassler	500 g	12
Viande hachée	500 g	15
Saucisses blanches	200 g	3
Volaille • Retourner à mi-cuisson • Ne doit pas être couvert lors du réchauffement • Laisser reposer 5 minutes après la cuisson		
Poule au pot	1.000 g	15
Pièces de coquelet	250 g	5
Poisson • Retourner à mi-cuisson • Ne doit pas être couvert lors du réchauffement • Laisser reposer 5 minutes après la cuisson		
Truite au bleu	300 g	5
Filet de poisson	300 g	3

27.11 Mode de cuisson « à la vapeur »

Selon ce mode votre produit à cuire sera cuit soigneusement. Posez le bas de récupération sur le bas de l'appareil afin de permettre de récupérer l'eau ou d'autres liquides. Vous disposez la grille mi hauteur dans la chambre de cuisson. Vous y déposerez votre produit à cuire de manière qu'il soit entièrement noyé dans la vapeur. Vous trouverez de plus amples informations sur le tableau à la prochaine page.



◆ Sélection de la fonction vapeur.

Appuyez une fois sur la touche **Vapeur/Micro (1)** afin de sélectionner le programme de cuisson à la vapeur.

◆ Réglage du temps de cuisson

Programmez le temps de cuisson en tournant le bouton rotatif **Temps/Menu/Poids (6)**

◆ Mise en route du programme de cuisson

Appuyez sur le bouton rotatif de l'appareil (Touche **Start (6)** pour mettre en route le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Lorsque la fin du temps de cuisson est atteinte, le voyant **END (fin)** s'allume

HINWEIS AVIS

- ► Avant chaque émission de vapeur verser de l'eau fraîche dans le réservoir et vider celui-ci ainsi que la gouttière à la fin de chaque opération de cuisson.
- ► Contrôlez avant chaque opération le flotteur qui doit bouger librement.
- ► Il est sévèrement interdit de retirer le réservoir d'eau ou d'en ouvrir le couvercle durant la production de vapeur. **ATTENTION:** afin d'éviter de vous ébouillanter laisser l'eau se refroidir avant de la retirer.
- ► Si durant l'émission de vapeur le niveau d'eau descendait en deçà d'un certain degré, l'appareil s'arrête et émet des signaux acoustiques. Le symbole de la fonction de production de vapeur clignote pour signaler qu'il convient de compléter le niveau d'eau. Cet ajout doit être différé

durant un certain temps pour éviter des brûlures provoquées par la vapeur chaude. Ouvrez le couvercle précautionneusement et faites l'appoint du niveau souhaitable. Refermez le couvercle et attendez que le capteur ait reconnu le niveau d'eau. Dans la foulée vous pouvez appuyer sur la touche **Start (6)** afin de reprendre la cuisson restante.

- ► Durant la cuisson de la vapeur est susceptible de s'échapper des ouvertures en haut du four. Lorsque la cuisson est terminée, une faible quantité de vapeur résiduelle est susceptible de demeurer dans la chambre de cuisson et des gouttes d'eau sont susceptibles de se rassembler sur la porte. Ouvrez la porte lentement pour éviter la projection des gouttes d'eau.
- ► Lorsque l'émission de vapeur dure plus de 30 minutes il convient de vider la gouttière afin d'éviter un débordement.
- ► Le réservoir contient un élément chauffant et devient très chaud en cours de fonctionnement. Ne le retirez pas pour le remplissage d'eau. Pour le nettoyer ne le retirez qu'après refroidissement.
- ► Contrôlez et nettoyez régulièrement le flotteur. Il ne doit pas cependant être retourné.

27.11.1 Tableau avec les temps de cuisson « Vapeur »

Riz

Riz	Quantité de riz	Quantité d'eau	Temps de cuisson. Min.
Mesurez très exactement la quantité de riz et d'eau Le riz devra être couvert durant le réchauffement Remuez le riz à la fin du temps de cuisson Après la cuisson à la vapeur le riz peut être assaisonné avec du sel, du poivre ou du beurre.			
Riz à cuisson rapide	1 Tasse	1 3/4 Tasses	18
Riz instantanné	1 Tasse	1 1/2 Tasses	12
Riz blanc	1 Tasse	1 1/2 Tasses	45
Grains longs	1 Tasse	1 2/3 Tasses	50

Légumes et fruits

Légumes-/Type de fruits	Poids ou unités	Temps approximatif (Minutes)
Artichauds entiers	4 pièces entières	30
Pointes d'asperges	500 g	12
Haricots		
- Verts	250 g	12
- coupés ou entiers	500 g	20
-Gros haricots	500 g, écossés	12
Betteraves rouges	500 g, émincées	25
Broccoli, Pointes	500 g	20
Rosenkohl	500 g	25
Chou blanc	500 g, coupé	15
Céleri	250 g, en lamelles	15
Carottes	500 g, en lamelles	20
Chou-fleur - entier	500 g	20
Epis de maïs	3-5 épis	15
Aubergines	500 g	15
Champignons, entiers	500 g	10
Oignons	250 g, en fines lamelles	10
Poivrons - entiers	jusqu'à 4 moyens	12
Pommes de terre.	500 g	30
Rutabagas	1 moyen en dés	30
Epinards	250 g	15
Potiron	500 g	15
Betteraves	500 g, en lamelles	20
Légumes surgelés	285 g	30
Pommes	500 g, en morceaux	10
Poires	500 g, en morceaux	10

HINWEIS AVIS

- ► Lavez les légumes à fond, ôter les tiges. nettoyez, pelez ou hachez selon le cas. Des petits morceaux cuisent plus rapidement à la vapeur que des gros.
- ► La quantité, la qualité et la taille/homogénéité, la température des aliments surgelés peuvent influencer le temps de cuisson à la vapeur. La quantité d'eau et la durée du cuisson sont variables, selon le résultat recherché.
- ► Les légumes surgelés ne doivent pas être décongelés à la vapeur.

Poissons et fruits de mer

Fruits de Mer/Poissons	Poids ou unités	Temps approx. (Minutes)
Grosses moules en coquille	500 g	10
Crabe	250 g	20
Homard		
- Queue	2-4	15
- Découpé	500-600 g	20
Petites moules (fraîches dans la coquille)	500 g	15
Huitres (fraîches en coquille)	1500 g	20
Peignes (frais)	500 g	15
Crevettes		
- moyennes non décortiquées	500 g	10
- grandes/très grandes non déc.	500 g	15
Poisson		
- entier	250-375 g	10
- Filet	500 g	10
- Steack	500 g ca. 2,5 cm d'épais.	15

HINWEIS AVIS

- ► Le durées de cuisson vapeur indiquées dans le tableau sont valables pour des fruits de mer et des poissons frais, congelés ou décongelés. Nettoyez et parez les fruits de mer et les poissons avant de les cuire à la vapeur.
- ► Presque tous les types de poissons et de fruits de mer cuisent rapidement. Cuisez à la vapeur des petites portions ou les quantités indiquées.
- ► Les grandes et petites moules et huitres s'ouvrent à des moments différents. Vérifier les coquilles afin d'éviter un excès de cuisson. Ne consommez en aucun cas des moules dont la coquille ne s'est pas ouverte durant la cuisson pour éviter une intoxication alimentaire.
- ► Vous pouvez également cuire les filets de poisson à la vapeur dans le bac à riz.

Viande

Type de viande	Poids ou unités	Durée approx. (Minutes)
Boeuf		
- Morceaux	500 g	30
- Hamburger	500 g	15
- Boulettes hachées	500 g	20
Poule		
-Morceaux / Lamelles	2-4	25
Agneau		
-Morceaux / Lamelles	500 g	25
Porc		
-Morceaux / Lamelles	500 g	25
Hot Dog / Saucisses	500 g	15

HINWEIS AVIS

- ► Décongelez la viande et les volailles avant de les cuire.

Oeufs

Mode de préparation	Nombre de pièces	Durée approx. (Minutes)
Pochés		
1. étape: Mettre 2 tasses d'eau dans le bac à riz, produire de la vapeur pour chauffer l'eau.		8
2. étape: . Casser la coquille des oeufs et verser le contenu dans un petit bol placé ensuite dans le bac à riz avec l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient pochés.	1	8
Oeufs brouillés Remuer les oeufs avec 2 cuillers à soupe de lait dans le bac à riz. Assaisonner avec du sel et du poivre. Remuer durant les premières minutes de cuisson.	6	20

27.12 Mode « cuissons successives »

.

Selon ce mode vous pouvez programmer automatiquement jusqu'à trois étapes de cuisson successives. La succession (position) et la durée de la cuisson au micro-ondes, Gril ou à l'air chaud sont réglables.

L'exemple suivant décrit le réglage pour un programme de cuisson en plusieurs étapes dans l'ordre suivant:

- Cuisson au micro-ondes
- Gril/Combinaison

◆ Réglage de la cuisson micro-ondes

Sélectionnez le programme de cuisson micro-ondes en appuyant une fois sur la touche **Micro-ondes (3)** Le symbole 1S s'allume.

◆ Réglage du temps de cuisson Micro-ondes

Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif **Temps/Menu/Poids (6)**

◆ Réglage de la Combinaison

Appuyez une fois sur la touche **Micro/Gril/Combinaison (2).** Le symbole 2S s'allume.

◆ Réglage du temps de cuisson pour la Combinaison

Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif **Temps/Menu/Poids (6)**

◆ Démarrage du programme de cuissons échelonnées

Appuyez après les réglages correspondants sur le bouton rotatif de l'appareil (Touche **Start (6)**) pour mettre en route le programme de cuissons échelonnées

◆ Fin du programme de cuisson

A la fin du temps de cuisson le voyant **END (fin)** s'allume.

27.13Mode « Menus de cuisson »

Selon ce mode il est possible de sélectionner un programme de cuisson parmi 24 menus différents. Une liste des programmes possible est imprimée sur le tableau de commandes. Vous trouverez de plus amples informations sur le tableau de la page suivante.

◆ Sélection des menus

Tournez le bouton rotatif **Temps/Menu/Poids (6)** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour sélectionner le programme souhaité.

◆ Réglage de la quantité/du poids

Sélectionnez le nombre de portions souhaitées ou bien le poids en appuyant le nombre de fois nécessaires sur le touche **Temps/Menu/Poids (6)** (voir le tableau)

◆ Démarrage du programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme à l'aide du bouton rotatif de l'appareil appuyez sur la touche **Start (6)** pour démarrer le programme de cuisson

◆ Fin du programme de cuisson

A la fin du temps de cuisson le voyant **END (fin)** s'allume.

Prog.	Denrée/Fonction de cuisson	Avis
1	Popcorn	Prière de n'utiliser que de sachets de popcorn spécial pour Micro-ondes
2	Riz au lait	Mesurez le riz et l'eau en fonction du poids indiqué. Surveillez le déroulement de la cuisson.
3	Réchauffement de pizza	En état de réfrigération à 5°C (retirée du frigo)
4	Soupe	200~250 ml par tasse
5	Portions de poulet grillées	• Mettez en place le bac de récupération • Placez les morceaux directement sur la grille • Retournez les morceaux à mi-cuisson
6	Steacks de poulet grillés	• Mettez en place le bac de récupération. • Placez les morceaux directement sur la grille • Retournez les morceaux à mi-cuisson
7	Poussins grillés	• Mettez en place le bac de récupération. • Retournez les morceaux à mi-cuisson
8	Ailes de poulet grillées	• Mettez en place le bac de récupération. • Placez les morceaux directement sur la grille • Retournez les morceaux à mi-cuisson
9	Viande grillée	• Mettez en place le bac de récupération. • Couper la viande en fines lamelles • Mettez une assiette sur la grille • Retournez les morceaux à mi-cuisson
10	Brochettes grillées	• Mettez en place le bac de récupération. • Placez les morceaux directement sur la grille • Retournez les morceaux à mi-cuisson
11	Morceaux de poisson grillés	• Mettez en place le bac de récupération. • Placez les morceaux directement sur la grille • Retournez les morceaux à mi-cuisson

Prog.	Denrée/Fonction de cuisson	Avis
12	Boeuf/agneau grillés	• Mettez en place le bac de récupération. • Placez les morceaux directement sur la grille • Retournez les morceaux à mi-cuisson
13	Saucisses grillées	• Mettez en place le bac de récupération. • Placez les morceaux directement sur la grille • Retournez les morceaux à mi-cuisson
14	Epis de maïs grillés	• Mettez en place le bac de récupération. • Placez les morceaux directement sur la grille • Retournez les morceaux à mi-cuisson
15	Hotdogs	• Mettez en place le bac de récupération. • Placez les morceaux directement sur la grille • Retournez les morceaux à mi-cuisson
16	Toast	• Placez les pièces directement sur la grille. • Retournez les toasts à mi-cuisson
17	Poulet poché	• Mettre en place un support en céramique résistant à la chaleur. • Placez les denrées sur une assiette.
18	Viande pochée	• Mettre en place un support en céramique résistant à la chaleur. • Placez les denrées sur une assiette.
19	Poisson entier poché	• Mettre en place un support en céramique résistant à la chaleur. • Placez les denrées sur une assiette.
20	Crevettes pochées	• Mettre en place un support en céramique résistant à la chaleur. • Placez les denrées sur une assiette.
21	Réchauffage automatique	• Refroidi. 5°C. • Utiliser un récipient pour micro-ondes ou un sachet de cuisson. • Le cas échéant découvrir la denrée.
22	Confiture de pêches	Ingrédients: 4 pêches, 150g de sucre, 500 ml d’eau • Laver les pêches, les peler et les couper en

Prog.	Denrée/Fonction de cuisson	Avis
		morceaux appropriés. • Placer les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur et mettre celui-ci dans le four.
23	Confiture de pommes	Ingrédients: 4 Pommes, 150g de sucre, 250g de jus de citron. • Laver les pommes, les peler et les couper en morceaux appropriés. • Disposer les pommes dans un récipient résistant à la chaleur et remuer profondément en ajoutant le jus de citron et le sucre. • Couvrir
24	Vin de fraises	Ingrédients: 500g de fraises, env. 250-500g de sucre, 4 Citrons, env. 1250 ml de saké • Laver les fraises, les équeuter et les sécher • Laver les citrons, ôter l'écorce et les découper • Disposer dans un récipient résistant à la chaleur, ajouter le sucre et le saké, couvrir et laisser cuire. • Un jour durant laisser reposer dans une bouteille fermée et avant de boire ajouter du soda.

HINWEIS AVIS

► Dans beaucoup de menus l'appareil s'arrête à la moitié du temps de cuisson afin de vous permettre de remuer les denrées et que la cuisson soit homogène. Appuyez sur le bouton rotatif **Temps/Menu/Poids (6)** pour poursuivre l'opération.

► Des denrées solides/épaisses ne doivent pas être cuites dans l'état de surgélation, les bords étant surchauffés avant que la température souhaitée soit atteinte au milieu.

► Lorsqu'il n'y a pas pour un plat déterminé d'indication de durée de cuisson adéquate, la règle :**pour 100 grammes env.1 minute de cuisson** est valable.

27.13.1 Modification des temps de cuisson

Pour les menus Gateau (A-07) et Popcorn (A-08) vous pouvez modifier le temps de cuisson dans l'hypothèse où la durée standard ne convient pas.

Vous pouvez procéder à la modification du temps de cuisson comme suit :

◆ **Sélection des menus**

Tournez le bouton rotatif **Temps/Menu/Poids (6)** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour sélectionner le programme souhaité (1-24)

◆ **Activer le mode « entrée »**

Vous activez le mode « entrée » en appuyant deux fois sur la touche **Temps/Menu/Poids (6)**

◆ **Introduction d'un nouveau temps de cuisson.**

Introduisez le nouveau temps de cuisson en tournant le bouton rotatif **Temps/Menu** jusqu'à l'affichage du temps souhaité.

◆ **Sauvegarder le nouveau temps de cuisson**

Après avoir introduit le nouveau temps de cuisson appuyez sur le bouton rotatif de l'appareil (Touche **Start (6)**) afin de le sauvegarder

HINWEIS AVIS

► Le nouveau temps de cuisson reste en fonction jusqu'à ce que vous le modifiiez.

27.13.2 Mode de fonctionnement « Décongélation/Réchauffement »

A l'aide du menu « décongélation » vous pouvez décongeler soigneusement les denrées

Programmez la décongélation comme suit :

◆ **Choix des programmes**

Appuyez sur la touche **Décongélation/horloge (4)** pour sélectionner le programme **« Décongélation/Réchauffement »**

◆ **Réglage du poids**

Tournez le bouton **Temps/Menu/Poids (6)** en fonction du poids.

◆ **Démarrage de la décongélation**

Appuyez sur la touche **Start (6)**

HINWEIS AVIS

- ► Arrêtez le four de temps en temps pour retirer la denrée décongelée ou bien vérifier l'état de décongélation, lorsque la denrée n'est pas décongelée à l'issue de la durée estimée.
- ► Retournez la denrée de sorte qu'elle soit uniformément décongelée
- ► Programmez le four pour des séquences de 1 minute jusqu'à décongélation complète
- ► Au cas où les denrées à décongeler seraient stockées dans des emballages plastiques, la première phase de décongélation ne devra durer que le temps nécessaire pour retirer la denrée de son emballage et la mettre dans un récipient spécial pour micro-ondes

27.14 Tableau de décongélation

Aliments/Denrées	Quantité	Puissance Watt	Temps env. Min.
Liquides ne devront pas être découverts plongez une cuiller à thé dans le récipient pour éviter une ébullition prolongée, bien remuer avant de boire			
Eau, 1 Tasse	150 g	800	0,5
Eau, 0,5 l	500 g	800	4
Eau, 0,75 l	750 g	800	5
Café, 1 Tasse	150 g	800	0,5
Lait, 1 Tasse	150 g	800	0,5
Plats sur assiette humecter légèrement auparavant doivent être couverts avant le réchauffement Remuer dans l'intervalle			
Escalope + pommes de terre et légumes	450 g	800	3
Goulash avec des nouilles	450 g	800	2
Viande + boulettes + Sauce	450 g	800	3
Fricassée de poulet	400 g	800	3
Viande Enduire d'huile préalablement de sorte que la panade ou la croûte ne ramolisse pas, ne pas couvrir durant la cuisson			
Escalopes panées	200 g	800	1
Fricadelles, 4 pièces	500 g	800	3
Pièce à rôtir	250 g	800	3
Volaille Enduire d'huile préalablement Remuer dans l'intervalle			
1/2 Poussin	450 g	800	4

Garnitures Humecter légèrement préalablement A couvrir durant le réchauffement			
Nouilles, riz 1 Portion	150 g	800	1,5
Nouilles, riz 2 Portions	300 g	800	3
Pommes de terre	500 g	800	3
Soupes/Sauces ne devront pas être couvertes durant le réchauffement Plongez une petite cuiller dans le récipient pour éviter l'ébullition Bien remuer avant de consommer			
Bouillon clair, 1 assiette	250 g	800	1
Soupe enrichie	250 g	800	1,5
Sauce	250 g	800	1
Nourriture pour bébés ne devront pas être couvertes durant la cuisson Plongez une petite cuiller dans le récipient pour éviter l'ébullition Bien remuer ou agiter Vérifiez la température			
Lait	100 ml	480	0,5
Bouillie	200 g	480	1,5

28 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

28.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Le four doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ► Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ► Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ► Nettoyer la chambre du four après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ► La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

28.2 Nettoyage

◆ Les surfaces etérieures

- Les surfaces extérieures se nettoient avec un chiffon humide. Afin d'éviter la détérioration des composants internes du four, l'eau ne doit pas pénétrer par les orifices d'aération.

◆ L´espace de cuisson

- Garder l'espace de cuisson propre. Essuyer les projections ou les débordements d'aliments déversés ou collés sur les parois du four à l'aide d'un chiffon humide. En cas de fort encrassement du four, il est possible d'utiliser un produit nettoyant doux. Éviter l'utilisation d'aérosols ou de produits nettoyants abrasifs car ils peuvent causer des décolorations, faire des traces ou ternir le revêtement de la porte.
- Essuyer les deux côtés de la porte et de la vitre, les joints de porte et les pièces attenantes fréquemment avec un chiffon humide afin d'enlever les projections et les aliments ayant coulé. Ne pas employer de crèmes à récurer.
- Essuyer avec un chiffon doux la vapeur déposée à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four. Ceci est normal et peut arriver lorsque le four à micro-ondes est utilisé dans un environnement très humide.

◆ Bac de récupération, Gril

- Veiller à ce que le champ de commande ne soit pas mouillé. Utiliser un chiffon doux et humide pour le nettoyage. Pendant le nettoyage du champ de commande, laisser la porte ouverte afin d'éviter tout enclenchement fortuit du four.

◆ Bac de récupération, Gril

- Le bac de récupération doivent être retirés et nettoyés après chaque opération de cuisson. Laver le plateau manuellement dans une solution savonneuse chaude
- La plaque grillagée du gril devra être retirée et nettoyée après chaque utilisation. Laver le plateau manuellement dans une solution savonneuse chaude
- Essuyez le fond du four avec un détergent doux. En cas de présence importante de graisse, un détergent doux pourra être répandu sur le fond du four.

◆ Couvercle avec flotteur

- Prière de ne nettoyer cette pièce que manuellement sans employer de produit vaisselle.
- Laver le pièces avec de l'eau chaude.
- Un nettoyage plus approfondi peut être effectué à l'aide d'une brosse en nylon.
- Séchez soigneusement. Veillez à ce que le joint soit bien en place sous la pièce.

◆ Réservoir d'eau

- Cette pièce ne devra être nettoyée que manuellement sans utilisation de détergent.
- Ne jamais plonger le réservoir d'eau dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Laver le réservoir avec de l'eau chaude.
- Un nettoyage plus approfondi pourra être effectué à l'aide d'une brosse en nylon.
- Procéder à un séchage complet après. Veillez à ce que le joint se trouve bien au-dessus de la pièce.

◆ Refroidissement

- Une eau dure laisse toujours un dépôt calcaire sur les éléments chauffants. Pour remédier à cela, il convient, après 7 à 10 utilisations, mettre dans le réservoir un produit anti-calcaire à base d'acide citrique et compléter avec de l'eau jusqu'à la marque „MAX“. Effectuer le dosage postérieurement.
- Instruction. Replacer ensuite le couvercle sur le réservoir d'eau. Ne pas enlever la pièce en cours de fonctionnement.
- Ôtez le cas échéant à l'issue de la durée d'action du produit anti-calcaire, les résidus de calcaire avec une brosse en nylon.
- Rincez le réservoir d'eau plusieurs fois à l'eau froide.
- Les résidus de la décalcification dépendent de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

◆ Odeurs

- Afin d'éviter des odeurs désagréables du four à micro-ondes placer un bol approprié rempli d'eau et de jus de citron dans le four et le chauffer durant 5 minutes environs. Essuyer ensuite le four avec un chiffon doux.

◆ Eclairage du four

- Pour remplacer l'éclairage du four il conviendra de vous adresser au plus proche concessionnaire autorisé.

29 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

29.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

- ► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

29.2 Affichage d'incidents

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Affichage	Description
E-01	**Température du four trop élevée.** La protection de surchauffe a arrêté le programme en cours à cause d'une température du four de 300 °C. Presser la touche **Stop/fin** afin de confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau mettre l'appareil en marche.
E-03	**Incident de capteur** L'appareil a détecté une erreur sur un capteur et arrêté le programme en cours. Presser la touche **Stop/fin** afin de confirmer l'incident.

HINWEIS Remarque

- ► Si après une longue attente et une nouvelle mise en marche de l'appareil le code d'erreur est encore affiché, il faut envoyer l'appareil pour vérification au service après vente.

29.3 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Incident	Cause possible	Remède
Le programme sélectionné ne veut pas démarrer.	Porte du four pas fermée	► Fermer la porte
	Cordon secteur pas branché	► Brancher le câble
	Fusible pas enclenché	► Enclencher le fusible
Le plateau tournant tourne par à-coups.	Salissures entre le plateau tournant et le fond du four	► Eliminer les salissures
	Salissures sur l'anneau roulant	
	Récipient trop grand	► Utiliser un autre récipient
Aliments pas assez décongelés, cuits ou chauds après le temps écoulé.	Temps ou puissance mal réglé	► Régler de nouveau le temps ou la puissance ► Répéter l'opération
L'appareil fonctionne mais le four ne s'allume pas.	Eclairage du four défectueux.	► Faire réparer l'éclairage par le service AV.
Bruits anormaux pendant la marche du micro-onde.	Aliments recouverts de feuille d'aluminium	► Retirer la feuille d'aluminium
	Le récipient contient du métal et on peut voir des étincelles dans le four	► Observer les indications sur la vaisselle à utiliser
L'heure de l'affichage n'est pas correcte.	Panne de courant	► Nouveau réglage de l'heure

VORSICHT Prudence

► Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

30 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

31 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

32 Caractéristiques techniques

Appareil	Four à micro-ondes, cuisson vapeur et gril
Nom	MDG 23
Modèle	G90Q23YSL-V9
N°. d'article	3080
Données de raccordement	230 VAC, 50 Hz
Puissance consommée	1400 W (micro-onde)
	1250 W (cuisson vapeur)
	850 W (grill)
	2-3 W (à l'arrêt)
Puissance de sortie des micro-ondes	900 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions externes (H/l/T)	310 × 565 x 406 mm
Dimensions du four (H/l/T)	214 x 332 x 346 mm
Capacité du four	23 litres
Poids net	19 kg

Istruzioni d’uso originali

Forno a microonde, vapore, griglia MDG 23

Articolo-N. 3080

33 Istruzione d´uso

33.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

33.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del forno a microonde (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

33.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

33.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

33.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

34 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

34.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per

- scongelare
- riscaldare
- cuocere
- cottura a vapore
- grigliare
- addensare

prodotti alimentari e bevande. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

34.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l’apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ► Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ► Consenta l’utilizzo dell’apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ► Non lasciare l’apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Non faccia funzionare il forno, quando è vuoto. L’apparecchio può essere danneggiato.
- ► L’apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.
- ► Termometri per alimentari non sono adatte per il funzionamento in un forno a microonde.
- ► Non utilizzi il vano di cottura come deposito. Non lasci prodotti di carta, utensili da cucina o prodotti alimentari nel vano cottura, quando il forno non viene utilizzato.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l’utilizzatore.
- ► Una riparazione dell’apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.

34.3 Fonti di pericolo

34.3.1 Pericolo dovuto a microonde

⚠WARNUNG Avviso

L’effetto di microonde sul corpo umano può provocare lesioni.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non esporre se stessi o altri alle microonde:

► Non fare mai funzionare l’apparecchio a porta aperta. Con un interruttore di sicurezza difettoso o manipolato sussiste il pericolo di esporsi direttamente alle microonde.

► Non piazzi oggetti tra la parte frontale del forno e la porta del forno ed eviti, che si depositi dello sporco o resti di detersivo sulle superfici di tenuta dell’apparecchio.

► Non utilizzi l’apparecchio, quando:

– la porta dell'apparecchio è piegata

– le cerniere della porta sono allentate

– vi sono fori o spaccature visibili sull’involucro, sulla porta o sulle pareti del vano cottura.

► Non tolga le coperture dall’apparecchio.

34.3.2 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto. In cima all’apparecchio fuoriesce del vapore. Il serbatoio dell’acqua si scalda durante la cottura a vapore. Potrebbe essere rimasto del vapore di temperatura elevata sia all’interno dell’apparecchio che sulla porta dopo la cottura.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

► Con la cottura a vapore fuoriesce del vapore in cima all’apparecchio!

► Non apra mai il coperchio del serbatoio dell’acqua durante la cottura a vapore.

► Durante la cottura a vapore il serbatoio d’acqua è molto caldo – Non lo estragga!

► Lasci passare un po' di tempo, prima di versare altra acqua nel serbatoio d’acqua.

- ► Potrebbe essere rimasto del vapore di temperatura elevata sia all'interno dell'apparecchio che sulla porta, apra la porta lentamente, per evitare che possano spruzzare delle gocce d'acqua.
- ► Mentre sta grigliando con o senza il funzionamento a microonde, il vano cottura, il corpo griglia e la porta dell'apparecchio si riscaldano notevolmente!
- ► Indossi delle presine quando inserisce o estrae del prodotto da rosolare o da gratinare, e nel maneggiare qualcosa all'interno del vano di cottura, quando la griglia è accesa o se lo è stato poco prima.
- Non utilizzi il forno per fare delle fritture. Dell'olio caldo può danneggiare parti del forno e le stoviglie per la cottura e può causare bruciature.
- ► Osservi che con il funzionamento a microonde nell'apparecchio vengano riscaldati cibi e liquidi all'interno di un contenitore e non lo stesso contenitore.
  Anche se il contenitore non è caldo, viene prodotta la stessa quantità di vapore e di spruzzi, quando si toglie il coperchio, che si presenta durante una procedura di cottura convenzionale.
- ► Controlli sempre la temperatura del prodotto cotto, in particolare, quando riscalda prodotti alimentari o liquidi per neonati. Si consiglia di non assumere mai prodotti alimentari o liquidi, che provengono direttamente dall'apparecchio. Attenda alcuni minuti e mischi i prodotti alimentari o il liquido, fino a quando il calore si è distribuito in modo uniforme.
- ► Con determinati prodotti alimentari, sussiste il pericolo di ustioni dovuto ad un ritardo di ebollizione. Con prodotti alimentari, che sono composti da una miscela di grasso ed acqua, per esempio brodo, attenda circa tra i 30 ed i 60 secondi, prima di estrarre il prodotto alimentare dall'apparecchio. La miscela può depositarsi in questa maniera. In questo modo evita una repentina ebollizione, quando si immerge un cucchiaio nel prodotto alimentare o nel liquido o se si aggiunge un dado.
  Per evitare un ritardo di ebollizione, potrà anche mettere un cucchiaio di metallo nel recipiente, prima della cottura. A tal proposito presti attenzione, che il cucchiaio non tocchi in nessun punto le pareti dell'apparecchio o della griglia, visto, che ciò può provocare danni sull'apparecchio.

34.3.3 Pericolo d’incendio

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell’apparecchio, sussiste pericolo d’incendio mediante l’incendiarsi del contenuto.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ► Tenga presente, che i tempi di cottura, riscaldamento, scongelamento con l’apparecchio sono spesso molto più brevi che su una piastra o nel forno tradizionale.
  Tempi d’accensione eccessivi fanno sì che il prodotto si asciughi e che si accenda per autocombustione. Sussiste il pericolo d’incendio!
  Anche un tempo di asciugatura eccessivo del pane, di panini, fiori, erbe comporta pericolo d'incendio.
- ► Non riscaldare cuscini imbottiti di semi, semi di ciliege o gel e cose simili.
  Queste cose possono incendiarsi anche quando vengono estratti dall’apparecchio dopo il riscaldamento.
- ► Non scaldi dell'alcool non diluito.
- ► Non lasci incustodito l’apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in contenitori monouso in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.
  Contenitori monouso in materiale plastico devono presentare le caratteristiche elencate sotto **"indicazioni sulle stoviglie per microonde"**.
- ► Quando individua del fumo spenga l’apparecchio o tolga la spina e tenga la porta chiusa, per soffocare la fiamma.
- ► Non utilizzi mai l’apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.

34.3.4 Pericolo d’esplosione

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell’apparecchio, sussiste pericolo d’esplosione mediante la formazione di sovrappressione.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d’esplosione:

- ► Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori o in bottiglie chiuse.
- ► Tolga coperchi o tettarelle dai biberon.
- ► Non utilizzi stoviglie con elementi cavi e tappi, nei cui spazi cavi possa entrare dell'umidità, se tali spazi cavi non vengono sufficientemente aerati.
- ► Non scaldi uova in guscio e uova molto cotte nell’apparecchio, visto che anche dopo il trattamento nel forno a microonde possono ancora esplodere.
- ► Elimini chiusure con fil di ferro torto da sacchetti di carta o di plastica, affinché non possa crearsi sovrappressione.

Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ► Non apra in nessun caso il contenitore dell’apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell’apparecchio.

35 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

35.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

► A causa dell'elevato peso dell'apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

35.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il dispositivo di cottura a vapore MDG 23 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Dispositivo di cottura a vapore MDG 23
- Griglia metallica
- Ciotola di raccolta
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

35.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
- Apra la porta dell'apparecchio e tolga la pellicola protettiva interna della porta.
- Estragga gli accessori che si trovano nel vano cottura e tolga il materiale d'imballaggio.
- Tolga il nastro adesivo di sicurezza sul fondo del vano cottura.
- Tolga la pellicola protettiva blu sull'apparecchio.

HINWEIS Indicazione

► Tolga la pellicola protettiva blu solo poco prima che l'apparecchio venga posizionato nel luogo di posizionamento, per evitare graffi e sporco.

35.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

35.5 Posizionamento

35.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L’apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L’apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L’apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 20 cm di spazio libero sopra il forno, 10 cm dietro al forno e 5 cm su entrambi i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- Non elimini i piedini dell’apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

35.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

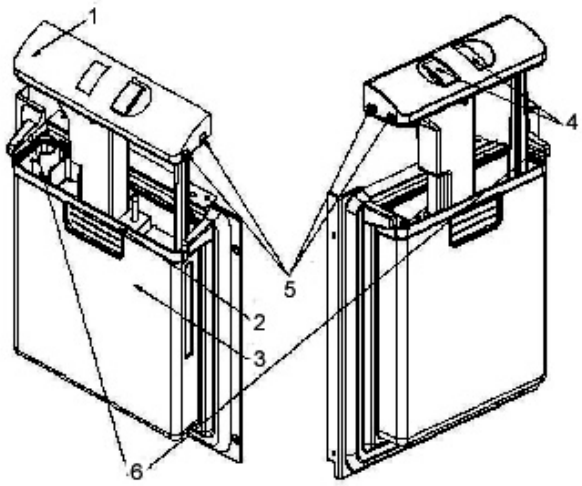
Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Pulisca la porta e la superficie di tenuta dell’apparecchio.
- Posizioni la radio, il televisore, ecc. il più lontano possibile dall’apparecchio.
- Colleghi l’apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l’apparecchio e per l’apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un’antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

35.6 Montaggio degli accessori

35.6.1 Serbatoio d’acqua

Si veda il disegno seguente per l'apertura e la chiusura del serbatoio d'acqua.

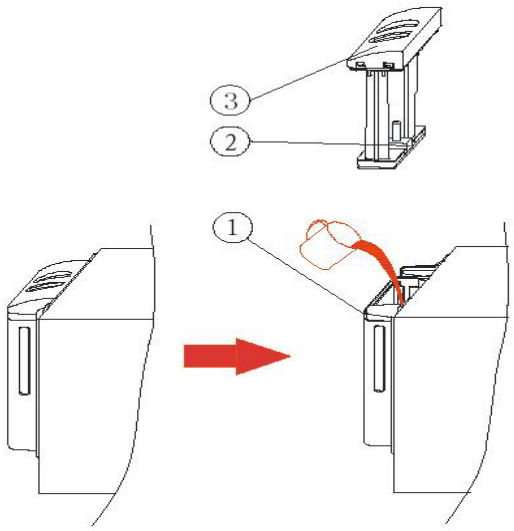


Applichi il coperchio sul serbatoio (2) in modo tale, che entrambi gli spinotti (5) entrino completamente negli alloggi (6) su entrambi i lati del serbatoio d’acqua. La funzione di cottura a vapore non potrà essere avviata, visto che altrimenti uscirebbe vapore dall’apertura del serbatoio.

Per togliere il coperchio prema i due tasti di chiusura (4) e sfili il coperchio.

Per rimuovere completamente il serbatoio d’acqua, afferrare qui (6) e tirare verso l’alto.

35.6.2 Generatore di vapore



1. Serbatoio d’acqua
2. Galleggiante
3. Coperchio del serbatoio d’acqua

- Apra il coperchio del serbatoio d’acqua (1) e riempia il serbatoio con una tazza con un’adeguata quantità d’acqua, prima di richiudere il coperchio (ciò è assolutamente necessario, visto che la funzione di cottura a vapore non potrà altrimenti essere avviata).
- Colleghi il cavo elettrico alla presa elettrica e posizioni la pietanza da preparare al centro della piastra di fondo.

- Selezioni la funzione di cottura a vapore ed il peso sul comando e prema START, o prema il tasto VAPORE/MICRO, per selezionare il tempo di cottura, prima di premere START.

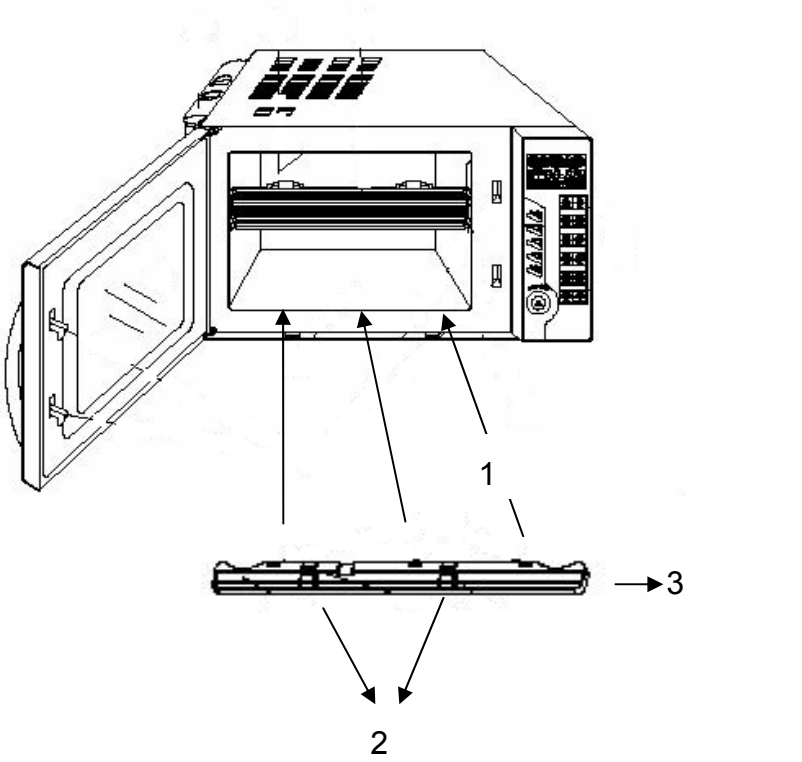
HINWEIS

► Il livello dell’acqua dovrà trovarsi tra la segnatura Min. e Max. In caso di quantità d’acqua troppo ridotta, non sarà in grado di avviare la procedura di cottura a vapore oppure dovrà rabboccare dell'acqua poco dopo. In caso di una quantità d’acqua troppo elevata potrà spruzzare dell’acqua nel vano di cottura.

► Se il livello dell’acqua scende sotto un determinato livello di riempimento durante la cottura a vapore, l'apparecchio si ferma momentaneamente ed emette un segnale acustico d'avvertimento. In quel momento lampeggia il simbolo di cottura a vapore, per indicare, che bisognerà aggiungere dell’acqua. Ciò può avvenire con un certo ritardo, per evitare ustioni dovuti al vapore caldo. Apra il coperchio con cautela e versi una quantità d’acqua adeguata. Chiuda il coperchio ed attenda, fino a quando il sensore ha riconosciuto il livello dell’acqua. Di seguito potrà premere START, per continuare con la restante procedura di cottura.

35.6.3 Sbarra per la raccolta dell’acqua

Si assicuri prima della funzione di cottura a vapore, che la sbarra per la raccolta dell’acqua sia montata sull'apparecchio.



Svuoti la sbarra per la raccolta dell’acqua (3), quando questa è piena d’acqua. Assorba l’acqua restante con un panno asciutto o estragga la sbarra per la raccolta dell’acqua e la svuoti.

Estragga la sbarra per la raccolta dell’acqua come segue:

Apra completamente la finestra del forno, prema i due tasti (2), immagine in basso; ed estragga lentamente la sbarra.

Reinserisca in tempo la sbarra per la raccolta dell’acqua dopo averla estratta e svuotata, come segue:

Apra completamente la porta del forno, allinei i rilievi (1) che si trovano sulla sbarra rispetto alle aperture rettangolari 3 sul lato inferiore del vano e spinga il contenitore nella sua posizione.

HINWEIS

► Quando la procedura di cottura dura oltre i 30 minuti, la sbarra per la raccolta dell’acqua dovrà essere svuotata per evitare che trasbordi.

35.6.4 Griglia, ciotola per la raccolta

Inserire la griglia nelle guide, se si desidera utilizzarla.

La ciotola per la raccolta viene posizionata sul fondo dell’apparecchio, per raccogliere liquidi sgocciolanti o vapore.

HINWEIS

► Il funzionamento dell’apparecchio è possibile con la griglia e/o con la ciotola a vapore, a seconda del tipo di cottura.

► Inserire la griglia, con il funzionamento a griglia e posizionare anche eventualmente la ciotola di raccolta sul fondo dell'apparecchio.

35.7 Connessione elettrica

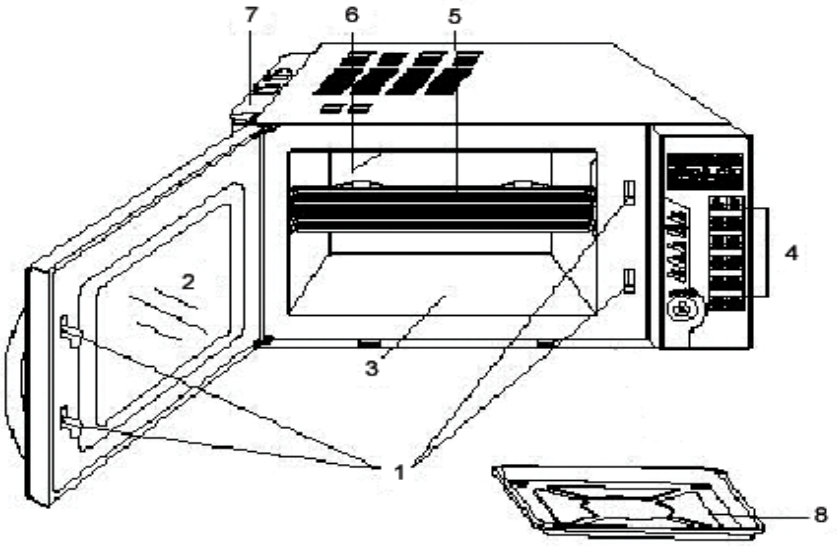
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

36 Costruzione e funzione

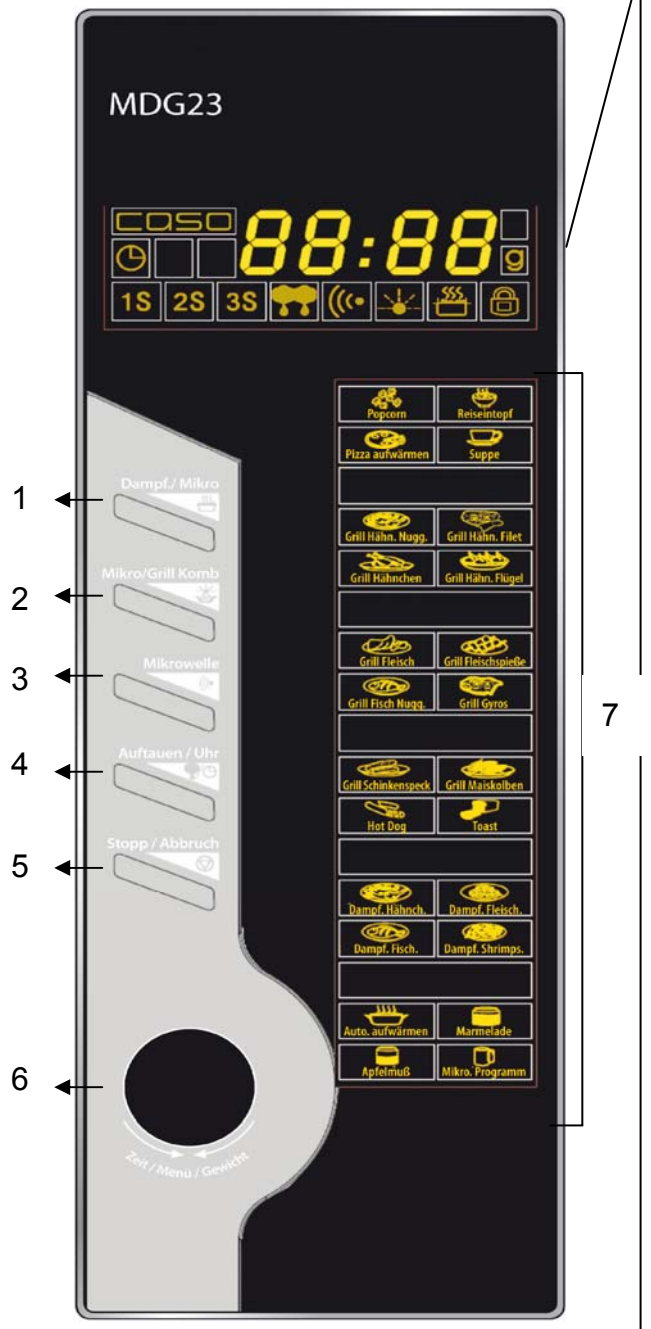
In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

36.1 Panoramica complessiva



1) Chiusura porta di sicurezza
2) Finestra del forno
3) Piastra di fondo
4) Comandi
5) Griglia metallica
6) Elemento griglia
7) Generatore di vapore
8) Ciotola di raccolta

36.2 Comandi e display



DISPLAY MENU

Visualizza l'ora, il tempo di cottura ed i simboli di funzionamento:

Livelli di cottura (1S-3S), simbolo per la funzione cottura a vapore (aggiungere dell'acqua), microonda, griglia, cottura a vapore, sicura bambini accesa.

DAMPF/MIKRO (1) VAPORE/MICRO

Premere per límpostazione di un programma cottura a vapore.

MIKROWELLE/GRILL KOMBINATION (2) MICROONDE/GRIGLIA COMBINAZIONE

Premere per la cottura a microonde o combinata.

MIKROWELLE (3) MICROONDE

Premere per l'impostazione di un programma microonde.

AUFTAUEN/UHR (4) SCONGELAMENTO/OROLOGIO

Premere per impostare l'orologio ed il tempo di scongelamento.

STOPP/ABBRUCH (5) STOP/INTERRUZIONE

Premere prima di impostare un programma di cottura per sospendere un'impostazione o per resettare il forno in modo generale.

Premere una volta per l'interruzione momentanea di un programma di cottura o due per sospenderlo completamente

Tenere premuto per attivare la sicura bambini.

ZEIT/MENU/GEWICHT (6) TEMPO/MENU/PESO (6)

Premere per impostare il tempo, il menu o il peso.

START (6)

Premere per avviare un programma.

Ruoti il tasto d'avvio in senso antiorario per l'impostazione di un programma di cottura **(7)**, fino a quando si illumina il programma desiderato.

36.3 Suoni di segnalazione

L’apparecchio emette i seguenti suoni di segnalazione per dare degli avvisi acustici:

- **Un suon**o di segnalazione: L’apparecchio ha accettato l’inserimento
- Due suoni di segnalazione: L’apparecchio non ha accettato l’inserimento. Controllare l’inserimento e ritentare.
- Quattro **suoni di segnalazione:** La fine del tempo di cottura è stata raggiunta.

36.4 Impostazioni di sicurezza

36.4.1 Segnalazione d'avviso sull’apparecchio

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sul lato posteriore dell'involucro si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde. L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie. In cima all’apparecchio fuoriesce del vapore. Il serbatoio dell’acqua si scalda durante la cottura a vapore. Potrebbe essere rimasto del vapore di temperatura elevata sia all’interno dell’apparecchio che sulla porta dopo la cottura.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

► Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!

► Non appoggi o posizioni oggetti sull'apparecchio.

► Con la cottura a vapore fuoriesce del vapore in cima all’apparecchio!

► Non apra mai il coperchio del serbatoio dell’acqua durante la cottura a vapore.

► Durante la cottura a vapore il serbatoio d’acqua è molto caldo – Non lo estragga!

► Lasci passare un po' di tempo, prima di versare altra acqua nel serbatoio d’acqua.

► Potrebbe essere rimasto del vapore di temperatura elevata sia all’interno dell’apparecchio che sulla porta, apra la porta

lentamente, per evitare che possano spruzzare delle gocce d'acqua.

- ► Mentre sta grigliando con o senza il funzionamento a microonde, il vano cottura, il corpo griglia e la porta dell'apparecchio si riscaldano notevolmente!
- ► Indossi delle presine quando inserisce o estrae del prodotto da rosolare o da gratinare, e nel maneggiare qualcosa all'interno del vano di cottura, quando la griglia è accesa o se lo è stato poco prima.
- ► Non utilizzi il forno per fare delle fritture. Dell'olio caldo può danneggiare parti del forno e le stoviglie per la cottura e può causare bruciature.

36.4.2 Chiusura porte

Nella chiusura della porta dell'apparecchio è integrato un interruttore di sicurezza, che impedisce il funzionamento dell'apparecchio a porta aperta.

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto a microonde!

Se questo dispositivo di sicurezza è difettoso o se viene aggirato, esporrà se stesso o altri direttamente ai raggi del microonde.

- ► Non utilizzare l'apparecchio, se l'interruttore di sicurezza è difettoso.
- ► Non disattivare questo dispositivo di sicurezza.

36.4.3 Sicura per bambini

La sicura per bambini impedisce, che l'apparecchio venga utilizzato da bambini, senza una supervisione.

◆ **Attivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop/Fine** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si accende il display funzioni. In condizione bloccata, tutti i tasti sono disattivati.

◆ **Disattivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop/Fine** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si spegne il display funzioni. In condizione sbloccata, tutti i tasti sono nuovamente stati attivati.

36.4.4 Protezione surriscaldamento

L’apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Se la temperatura supera i 300 °C nel vano cottura, compare E 01 sul display e si può udire un cicalino.

L’apparecchio disattiva il programma in corso, per motivi di sicurezza.

Prema il tasto **Stop/Fine** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l’apparecchio potrà nuovamente essere acceso.

36.5 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

37 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull’utilizzo dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► Non lasci l’apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

37.1 Fondamenti della cottura a microonde

- La potenza ed il tempo necessari per la cottura/riscaldamento del preparato di cottura dipende tra l'altro dalla temperatura di partenza, dalla quantità e dalla qualità dei cibi. Utilizzi il tempo di cottura indicato più basso e allunghi la procedura, se necessario.
- Distribuisca accuratamente il preparato da cuocere. Piazzi le parti più spesse sul bordo più esterno della scodella.
- Copra il preparato da cuocere durante la cottura. Coperchi proteggono da spruzzi e contribuiscono alla cottura/al riscaldamento omogeneo.
- Durante il riscaldamento, il preparato da cuocere andrebbe girato, disposto diversamente o rimestato diverse volte per ottenere una distribuzione omogenea della temperatura.
- Eventuali germi nei cibi verranno repressi solo con una temperatura sufficientemente elevata (> 70 °C) e con un tempo sufficientemente lungo (> 10 min).
- Prodotti alimentari con una pelle o con una buccia consistente, come pomodori, salsicce, patate e melanzane dovranno essere forate diverse volte oppure intagliate, affinché il vapore, che si crea, possa fuoriuscire, senza che i prodotti alimentari scoppino.
- Le uova senza guscio potranno essere cotte nel forno a microonde, solo se la pelle del tuorlo è stata preventivamente forata diverse volte. Altrimenti il tuorlo potrebbe spruzzare fuori con un’elevata pressione, al termine della cottura.
- Dopo metà cottura giri i cibi come le polpettine in modo tale che la parte inferiore venga rivolta verso l'alto e la parte centrale venga a trovarsi al bordo, e viceversa.

37.2 Modalità di funzionamento

L’apparecchio può essere fatto funzionare in diverse modalità di funzionamento. La seguente lista visualizza le possibili modalità di funzionamento dell’apparecchio:

◆ **Modalità di funzionamento, “microonde”**

Questa modalità di funzionamento è adatta ad un riscaldamento normale del preparato da cuocere.

◆ **Modalità di funzionamento, “griglia”**

Questa modalità di funzionamento è adatta ad arrostire e a gratinare del preparato da cuocere.

◆ **Modalità di funzionamento “microonde e griglia”**

Questa modalità di funzionamento è adatta alla contemporanea cottura con il microonde e con la griglia.

Combinazione 1

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

Combinazione 2

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

◆ **Modalità di funzionamento “Cottura a vapore”**

Con questa modalità di funzionamento l'acqua nel serbatoio per l'acqua viene riscaldata e del vapore viene condotta nel vano di cottura, per cuocere il prodotto da cuocere senza una perdita di vitamine e sostanze nutritive.

◆ **Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”**

In questa modalità di funzionamento possono essere programmate tre sequenze automatiche di cottura. La successione e la durata della cottura a microonde, Del funzionamento a griglia e a ventilazione, possono essere impostate.

◆ **Modalità di funzionamento, “menu cottura”**

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 16 diversi menu.

Scongelamento automatico

Questa modalità di funzionamento è adatta allo scongelamento di preparato da cuocere surgelato.

37.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde

Il materiale ideale per stoviglie per microonde fa passare le microonde e permette all'energia di penetrare il contenitore per riscaldare il preparato da cuocere.

Osservi le seguenti indicazioni nella scelta delle stoviglie di cottura corrette:

- ► Microonde non possono attraversare metalli. Utensili in metallo e stoviglie per la cottura con ornamenti metallici, non andrebbero quindi utilizzati.
- ► Nella cottura con il microonde, non utilizzi prodotti in carta riciclata, visto che possono contenere piccoli frammenti metallici, che possono provocare scintille e/o un incendio.
- ► Utilizzi stoviglie rotonde o ovali, invece di contenitori quadrati o rettangolari, visto che il composto da cuocere tende a surriscaldarsi negli angoli.
- ► Sottili strisce di alluminio possono essere utilizzate per proteggere zone sensibili da un surriscaldamento. Non utilizzi una quantità eccessiva di carta stagnola e tenga una distanza di circa 2,5 cm tra il foglio e le pareti del vano di cottura.
- ► Non utilizzi carta stagnola nell'utilizzo del microonde o in combinazione con il microonde (si veda la tabella).

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie	Microonde	Griglia	Cottura a vapeur	Combinazione
Stoviglie di vetro, resistenti al calore	✓	✓	✓	✓
Stoviglie di vetro non resistenti al calore	✘	✘	✘	✘
Stoviglie di ceramica, resistenti al calore	✓	✓	✓	✓
Contenitori in materiale plastico adatto al microonde	✓	✘	✓	✘
Carta da cucina	✓	✘	✘	✘
Teglia metallica	✘	✓	✓	✘
Supporto metallico	✘	✓	✓	✘
Foglio e contenitore in alluminio	✘	✓	✓	✘

37.4 Aprire/Chiudere la porta

◆ **Aprire la porta**

Eserciti una lieve trazione sulla maniglia della porta, per aprire l'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere acceso il programma di cottura attuale verrà interrotto.

HINWEIS Indicazione

► Lasci aperta la porta per un momento, prima di inserire le mani nel vano di cottura, per lasciare fuoriuscire il calore ed il vapore, che si sono raccolti all'interno del forno.

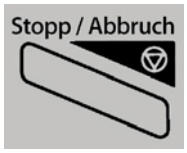
◆ **Chiudere la porta**

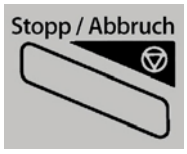
Chiuda la porta mediante la maniglia della porta, fino a quando la chiusura della porta scatta. Se un programma di cottura in corso dovesse essere interrotto aprendo la porta, il programma di cottura attuale verrà continuato dopo aver premuto il tasto **Start (6)**.

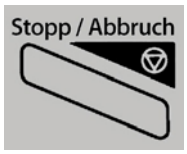
37.5 Accensione dopo la selezione del programma

Dopo la selezione del programma prema il selettore sull'apparecchio (tasto **Start (6)**), per avviare il programma di cottura impostato.

37.6 Spegnimento







Per poter interrompere un programma di cottura in corso, può procedere come segue:

- Prema una volta il tasto **Stop/Interruzione (5)**. Il programma di cottura in corso viene arrestato.
- Apra la porta dell'apparecchio. Il programma di cottura in corso viene interrotto.

HINWEIS Indicazione

► Per continuare il programma di cottura interrotto, prema il tasto **Start (6)** dopo aver chiusa la porta.

- Per terminare il programma interrotto, prema il tasto **Stop/Interruzione (5)** una seconda volta.

HINWEIS Indicazione

► Prima dell'inizio di un'altra procedura di cottura, dovrà cancellare la visualizzazione e resettare il sistema, premendo il tasto Stop/Interruzione (5).

37.7 Impostazione dell’orologio

Per impostare l’orologio dell’apparecchio, proceda come segue:

◆ Attivare il modo d’impostazione

Tenga premuto il tasto **Scongelamento/Orologio (4)** per 3 secondi.

Riprema il tasto, per impostare il forno dal sistema a 24 ore a quello a 12 ore.

◆ Impostare ore

Tenga premuto il tasto **Scongelamento/Orologio** (4) per 3 secondi. L’ora inizia a lampeggiare.

Ruoti il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)**, fino a quando verrà visualizzata l’ora corretta.

Prema il tasto **Scongelamento/Orologio (4)**, per salvare l'ora impostata.

◆ Impostare minuti

Ruoti il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)**, fino a quando verranno visualizzati i minuti corretti.

Prema il tasto **Scongelamento/Orologio (4)**, per salvare i minuti impostati.

37.8 Modo di funzionamento “microonde”

Nella cottura a microonde potrà impostare la potenza ed il tempo di cottura.

◆ Impostazione della potenza

Selezioni la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Microonde (3)** (veda la tabella in basso).

◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)**.

◆ Avviare il programma di cottura

Dopo la selezione del programma prema il selettore sull’apparecchio (tasto **Start (6)**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, sul display compare **END**.

Pressioni tasto	Watt	Potenza	
1	900	100 %	Riscaldamento rapido
2	720	80 %	Cuocere
3	540	60 %	Cuocere a fuoco lento
4	360	40 %	Fondute di formaggio o simili
5	180	20 %	Scongelamento
6	0	0 %	Solo funzione timer

5.9.1 Tabella cottura a microonde

Alimento/Pietanza	Quantità	Watt potenza	Tempo ca. min.
▪ Tagliuzzare la **verdura (fresca)** e cuocere con 2 - 3 cucchiai di liquido ▪ Mescolare di tanto in tanto - va coperto durante il riscaldamento ▪ Lasciare cuocere per 5 minuti, condire solo prima di servire			
Melanzana	500 g	640	8
Cavolfiore	500 g	640	8
Broccoli	500 g	640	7
Cicoria belga	500 g	640	7
Piselli	500 g	640	7
Finocchio	500 g	640	8
Fagiolini	500 g	640	14
Patate	500 g	640	10
Cavolo rapa	500 g	640	8
Porro	500 g	640	7
Pannocchie di mais	500 g	640	7
Carote	500 g	640	8
Peperone	500 g	640	7
Cavolini di Bruxelles	500 g	640	8
Asparago	500 g	640	7
Pomodori	500 g	640	7
Zucchini	500 g	640	10
▪ **Scongelare e cuocere la verdura (surgelata)** ▪ **cuocere con 1 – 2 cucchiai di liquido** ▪ **Mescolare di tanto in tanto** ▪ **va coperto durante il riscaldamento** ▪ **condire solo prima di servire**			
Spinaci in foglia	300 g	640	11
Cavolfiore	200 g	640	8
Fagiolini	200 g	640	8
Broccoli	300 g	640	8
Piselli	300 g	640	8

Cavolo rapa	300 g	640	13
Porro	200 g	640	10
Mais	200 g	640	5
Carote	200 g	640	5
Cavolini di Bruxelles	300 g	640	8
Cavolo rosso	450 g	640	15
Spinaci	450 g	640	12
▪ Voltare il **pesce** a metà cottura ▪ va coperto durante il riscaldamento ▪ lasciare cuocere per 5 minuti			
Filetto di pesce	300 g	640	7
▪ **Minestre/Zuppe densa (precotte)** mescolare di tanto in tanto ▪ va coperto durante il riscaldamento ▪ lasciare cuocere per 5 minuti			
Zuppe dense	500 g	640	15
Minestra con pastina	300 g	640	8
Vellutata	500 g	640	12

37.9 Modalità di funzionamento, "griglia"

La modalità di funzionamento "griglia" si adatta in particolare per fettine sottili di carne, bistecche, kebab, salsicce e pezzi di pollo.

HINWEIS Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia.

◆ Selezione del programma di cottura

Selezioni il programma di cottura **"Griglia"**, premendo una volta il tasto **Micro/Griglia/Combinazione (2)**.

◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)**.

◆ Avviare il programma di cottura

Dopo la selezione del programma prema il selettore sull'apparecchio (tasto **Start (6)**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, sul display compare **END**.

37.10 Modalità di funzionamento "microonde e griglia"

Questa funzione Le permette di impostare una cottura con una combinazione tra microonde e griglia con due impostazioni differenti.

HINWEIS Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia.

37.10.1 "Combinazione 1"

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

◆ **Selezione del programma di cottura**

Selezioni il programma di cottura **"Combinazione 1"**, premendo due volte il tasto **Micro/Griglia/Combinazione (2)**.

◆ **Impostazione del tempo di cottura**

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)**.

◆ **Avviare il programma di cottura**

Dopo la selezione del programma prema il selettore sull'apparecchio (tasto **Start (6)**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, sul display compare **END**.

Alimento/Pietanza	Quantità	Tempo ca. min.
Toast gratinato con del formaggio	2 - 3	3

37.10.2 "Combinazione 2"

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

◆ **Selezione del programma di cottura**

Selezioni il programma di cottura **"Combinazione 2"**, premendo tre volte il tasto **Micro/Griglia/Combinazione (2)**.

Il restante funzionamento è identico alla modalità di funzionamento **"Combinazione 1"** descritto in alto.

Alimento/Pietanza	Quantità	Tempo ca. min.
Carne • Voltare a metà cottura • non va coperto durante il riscaldamento • lasciare cuocere per 5 minuti		
Carne di manzo, maiale o di vitello in un unico pezzo	500 g	10
Costata di maiale affumicata	500 g	12
Polpettone	500 g	15
Salsicce	200 g	3
Pollame • Voltare a metà cottura • non va coperto durante il riscaldamento • lasciare cuocere per 5 minuti		
Pollo da lessare	1.000 g	15
Pollo in pezzi	250 g	5
Pesce • Voltare a metà cottura • non va coperto durante il riscaldamento • lasciare cuocere per 5 minuti		
Trota bollita con aceto	300 g	5
Filetto di pesce	300 g	3

37.11 Modalità di funzionamento “Cottura a vapore”

In questa modalità di funzionamento il prodotto da cuocere viene cotto in modo delicato. Posizioni la ciotola per la raccolta sul fondo dell’apparecchio, per raccogliere dell’acqua o altri liquidi. Inserire la griglia ad altezza media nel vano cottura. Disponi il prodotto da cuocere su di esso o nella ciotola vapore, affinché venga completamente avvolto dal vapore. Potrà ottenere ulteriori informazioni, consultando la tabella sulla prossima pagina.

◆ Selezione della funzione cottura a vapore

Prema una volta il tasto **Vapore/Micro (1)**, per selezionare il programma di cottura a vapore.

◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)**.

◆ Avviare il programma di cottura

Dopo la selezione del programma prema il selettore sull’apparecchio (tasto **Start (6)**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, sul display compare **END**.

HINWEIS Indicazione

- ► Rabbocchi il serbatoio con dell’acqua fresca rispettivamente prima della cottura e svuoti il serbatoio e la sbarra per l’acqua dopo ogni cottura.
- ► Controlli il galleggiante prima di ogni funzionamento. Dovrà muoversi con facilità.
- ► È severamente vietato togliere il serbatoio d’acqua o aprire il coperchio durante la cottura. **ATTENZIONE:** Per evitare ustioni, si lasci raffreddare l’acqua prima di rimuoverla.
- ► Se il livello dell’acqua scende sotto un determinato livello di riempimento durante la cottura, l'apparecchio si ferma momentaneamente ed emette un segnale acustico

d'avvertimento. In quel momento lampeggia il simbolo di cottura a vapore, per indicare, che bisognerà aggiungere dell’acqua. Ciò può avvenire con un certo ritardo, per evitare ustioni dovuti al vapore caldo. Apra il coperchio con cautela e versi una quantità d’acqua adeguata. Chiuda il coperchio ed attenda, fino a quando il sensore ha riconosciuto il livello dell’acqua. Di seguito potrà premere START (6), per continuare con la restante procedura di cottura.

- ► Durante la cottura può fuoriuscire del vapore dalle aperture in alto sul forno. Quando la procedura di cottura è terminata può restare una piccola quantità di vapore nel vano di cottura ed in basso, sulla porta possono raccogliersi delle gocce d’acqua. Apra la porta lentamente, per evitare che possano spruzzare delle gocce d'acqua.
- ► Quando la procedura di cottura dura oltre i 30 minuti, la sbarra per la raccolta dell’acqua dovrà essere svuotata per evitare che trasbordi.
- ► Il serbatoio contiene un elemento di riscaldamento e si scalda molto durante il funzionamento. Non lo estragga, per rabboccare dell’acqua. Lo estragga per la pulizia solo quando si è raffreddato.
- ► Controlli e pulisca regolarmente il galleggiante. Non dovrà però essere torto.

37.11.1 Tabella con i tempi di cottura “Cottura a vapore”

Riso

Riso	Quantità di riso	Quantità d’acqua	Tempo ca. min.
Misuri il riso e l’acqua con precisione Il riso va coperto durante il riscaldamento Mescoli il riso a termine cottura Dopo la cottura, il riso potrà essere condito con sale, pepe o burro			
Riso a cottura rapida	1 tazza	1 3/4 tazze	18
Riso istantaneo	1 tazza	1 1/2 tazze	12
Bianco	1 tazza	1 1/2 tazze	45
Riso Carnaroli	1 tazza	1 2/3 tazze	50

Verdura e frutta

Tipo di verdura/frutta	Peso o numero pezzi	Tempo approssimativo (minuti)
Carciofi, interi	4 pezzi interi	30
Asparagi, punte	500 g	12
Fagioli		
- Verde	250 g	12
- tagliata o intera	500 g	20
-Fave	500g, sgusciate	12
Barbabietola	500g, tagliata	25
Broccoli, punte	500 g	20
Cavolini di Bruxelles	500 g	25
Cavolo bianco	500g, tagliato	15
Sedano	250g, a rondelli	15
Carote	500g, a rondelli	20
Cavolfiore, intero	500 g	20
Mais sulla pannocchia	3-5 pannocchie	15
Melanzana	500 g	15
Champignon, interi	500 g	10
Cipolle	250g, a rondelli sottili	10
Peperone, intero	Fino a 4 di grandezza media	12
Patate ca.	500 g	30
Cavoli rapa	1 di grandezza media, a dadi	30
Spinaci	250 g	15
Zucca	500 g	15
Rape	500g, a rondelli	20
Verdura surgelata	285 g	30
Mele	500g, in pezzi	10
Pere	500g, in pezzi	10

HINWEIS Indicazione

- ► Sciacqui bene la verdura, tagli i gambi. Pulisca, sbucci e tagli a piacere. Pezzi più piccoli cuociono prima di pezzi grandi.
- ► La quantità, la qualità, la freschezza ed il livello/omogeneità della temperatura di pietanze surgelate possono incidere sul tempo di cottura. La quantità d'acqua ed il tempo di cottura sono variabili a seconda del risultato desiderato.
- ► La verdura surgelata non va scongelata prima della cottura.

Pesce e frutti di mare

Frutto di mare/pesce	Peso o numero pezzi	Tempo appross. (minuti)
Molluschi grandi con guscio	500 g	10
Granchi	250 g	20
Astice		
- Coda	2-4	15
- tagliato	500-600 g	20
Piccoli molluschi (freschi nel guscio)	500 g	15
Ostriche (fresche nel guscio)	1500 g	20
Vongole (fresche)	500 g	15
Gamberetti		
- medi con guscio	500 g	10
- grandi/extragrandi con guscio	500 g	15
Pesce		
- Intero	250-375 g	10
- Filetto	500 g	10
- Bistecca	500 g ca. di 2,5 cm di spessore	15

HINWEIS Indicazione

- ► I tempi di cottura indicati nella tabella valgono per frutti di mare e pesce surgelati e scongelati. Pulisca e sciacqui i frutti di mare ed il pesce freschi, prima della cottura.
- ► Quasi tutti i tipi di pesce e di frutti di mare cuociono molto rapidamente. Cuocia piccole porzioni o le quantità indicate.
- ► Grandi e piccoli molluschi ed ostriche si aprono in momenti differenti. Controlli i gusci per evitare che le pietanze scuociano. Non consumi assolutamente molluschi, i cui gusci non si siano aperti dopo la cottura, per evitare eventualmente intossicazioni da pesce.
- ► Potrà cuocere filetti di pesce anche in una scodella per il riso.

Carne

Tipo di carne	Peso o numero pezzi	Tempo approssimativo (minuti)
Manzo		
- pezzi	500 g	30
- Hamburger polpette	500 g	15
- Polpettine	500 g	20
Pollo		
-Pezzi / Fette	2-4	25
Agnello		
-Pezzi / Fette	500 g	25
Maiale		
-Pezzi / Fette	500 g	25
Hot Dog / Würstel	500 g	15

HINWEIS Indicazione

- ► Scongeli la carne ed il pollame, prima di cuocerlo.

Uova

Preparazione delle uova	Numero pezzi	Tempo approssimativo (minuti)
In camicia		
Primo passo: Versare 2 tazze d'acqua nella scodella del riso Cuocere, per riscaldare l’acqua.		8
Secondo passo: Rompere l’uovo e versare il contenuto in una piccola ciotola, posizionare la scodella nella scodella per il riso con l’acqua calda fino a quando le uova sono cotti in camicia.	1	8
Uovo sbattuto Mescolare le uova e versare insieme a 2 cucchiai di latte nella scodella per il riso. Condire con sale e pepe. Mescolare le uova i primi minuti di cottura.	6	20

37.12 Modalità di funzionamento, "cottura a diversi gradi"

In questa modalità di funzionamento possono essere programmate tre sequenze automatiche di cottura. La successione e la durata della cottura a microonde, del funzionamento a griglia e a ventilazione, possono essere impostate.

Il seguente esempio descrive le impostazioni per un programma di cottura a più passi, nell'ordine:

- Cottura a microonde
- Griglia/Combinazione

◆ Impostazione cottura a microonde

Selezioni il programma di cottura microonde, premendo una volta il tasto **Microonde (3)**. Il simbolo 1S si illumina.

◆ Impostazione del tempo di cottura per la cottura a microonde

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)**.

◆ Impostazione combinazione

Prema una volta il tasto **Microonde/Stop/Interruzione (2)** Il simbolo 2S si illumina.

◆ Impostazione del tempo di cottura per la cottura combinata

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)**.

◆ Avviare il programma di cottura a più passi

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver effettuato l'impostazione (tasto **Start (6)**), per avviare il programma di cottura a più passi.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, sul display compare **END**.

37.13 Modalità di funzionamento, "menu cottura"

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 24 diversi menu. Una lista dei possibili programmi è stampata sui comandi. Potrà ottenere ulteriori informazioni, consultando la tabella sulla prossima pagina.

◆ Selezione del menu

Ruoti il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)** in senso antiorario, per selezionare il programma desiderato.

◆ Impostazione della quantità / del peso

Selezioni la quantità desiderata di unità di servizio oppure il peso, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Tempo/Menu/Peso (6)** (veda la tabella).

◆ Avviare il programma di cottura

Dopo la selezione del programma prema il selettore sull'apparecchio (**tasto Start (6)**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, sul display compare **END**.

Prog.	Prodotto da cuocere/funzione di cottura	Avvisi
1	Popcorn	La preghiamo di utilizzare solo popcorn speciale per il forno a microonde nel sacchetto.
2	Riso al latte	Misuri il riso e l'acqua, in conformità all'indicazione del peso. Osservi la procedura di cottura.
3	Riscaldamento pizza	In condizione refrigerata a circa 5°C (dal frigorifero)
4	Minestra	200~250 ml per tazza
5	Pezzi di pollo grigliati	• Inserisca la ciotola di raccolta. • Ponga i pezzi direttamente sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
6	Bistecca di pollo grigliata	• Inserisca la ciotola di raccolta. • Ponga i pezzi direttamente sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
7	Pollo arrosto intero	• Inserisca la ciotola di raccolta. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
8	Ali di pollo grigliate	• Inserisca la ciotola di raccolta. • Ponga i pezzi direttamente sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
9	Carne grigliata	• Inserisca la ciotola di raccolta. • Tagli la carne a fette sottili. • Utilizzi un piatto sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
10	Spiedini di carne grigliati	• Inserisca la ciotola di raccolta. • Ponga i pezzi direttamente sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
11	Pezzi di carne grigliati	• Inserisca la ciotola di raccolta. • Ponga i pezzi direttamente sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a

Prog.	Prodotto da cuocere/funzione di cottura	Avvisi
		metà cottura.
12	Carne di manzo/agnello grigliata	• Inserisca la ciotola di raccolta. • Ponga i pezzi direttamente sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
13	Würstel alla griglia	• Inserisca la ciotola di raccolta. • Ponga i pezzi direttamente sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
14	Pannocchie di mais grigliate	• Inserisca la ciotola di raccolta. • Ponga i pezzi direttamente sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
15	Hotdog	• Inserisca la ciotola di raccolta. • Ponga i pezzi direttamente sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
16	Toast	• Ponga i pezzi direttamente sulla griglia. • La preghiamo di voltare il prodotto da cuocere a metà cottura.
17	Pollo stufato	• Utilizzi una ciotola di ceramica, resistente al calore, per supporto. • Ponga il prodotto da cuocere su un piatto.
18	Carne stufata	• Utilizzi una ciotola di ceramica, resistente al calore, per supporto. • Ponga il prodotto da cuocere su un piatto.
19	Pesce intero stufato	• Utilizzi una ciotola di ceramica, resistente al calore, per supporto. • Ponga il prodotto da cuocere su un piatto.
20	Gamberetti stufati	• Utilizzi una ciotola di ceramica, resistente al calore, per supporto. • Ponga il prodotto da cuocere su un piatto.
21	Riscaldamento automatico	In condizione refrigerata a circa 5°C. • Utilizzare contenitori o carta forno, resistenti al calore.

Prog.	Prodotto da cuocere/funzione di cottura	Avvisi
		• Copra eventualmente le pietanze.
22	Confettura di pesche	Ingredienti: 4 pesche, 150 g di zucchero, 500 ml di acqua • Lavare la pesca, sbucciarla e tagliarla in pezzi appropriati • Versare gli ingredienti in un contenitore resistente al calore ed inserire nel forno.
23	Confettura di mele	Ingredienti: 4 mele, 150g di zucchero, 250g succo di limone • Lavare la mela, sbucciarla e tagliarla in pezzi appropriati • Inserire la mela in un contenitore resistente al calore e mescolare per bene mentre si versano il succo di limone e lo zucchero • Coprire
24	Vino di fragole	Ingredienti: 500g di fragole, ca. 250-500g di zucchero, 4 limoni, ca. 1250 ml di vino di riso • Lavare le fragole, eliminare il gambo ed asciugarle • Lavare il limone, eliminare la buccia e tagliare a pezzi • Versare in un contenitore resistente al calore, aggiungere lo zucchero ed il vino di riso, coprire e cuocere • Lasciare riposare per un giorno in una bottiglia chiusa ed aggiungere soda prima di bere

HINWEIS Indicazione

► In alcuni menu, l'apparecchio si ferma a metà cottura, affinché possa rimestare adeguatamente il composto da cuocere e affinché venga cotto in modo omogeneo.
Di seguito prema il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)**, per continuare con il funzionamento.

► Del prodotto da cuocere solido/denso non va cotto in condizioni surgelate, visto che si surriscalda sui bordi, prima che il centro raggiunga la temperatura necessaria.

► Se non riesce a trovare un'indicazione del tempo adeguata per una pietanza, vale la regola: **Per ogni 100 g ca. 1 minuto di tempo di cottura**

37.13.1 Modifica dei tempi di cottura

Per i menu Torta (A-07) e Popcorn (A-08) può modificare i tempi di cottura, se il tempo di cottura standard non dovesse essere adeguato.

Per modificare il tempo di cottura, proceda come segue:

◆ Selezione del menu

Ruoti il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)** in senso antiorario, per selezionare il programma desiderato (1-24).

◆ Attivare la modalità d'inserimento

Attivi la modalità d'inserimento, premendo due volte il tasto **Tempo/Menu/Peso (6)**.

◆ Impostare un nuovo tempo di cottura

Imposti il nuovo tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu** fino a quando verrà visualizzato il tempo di cottura desiderato.

◆ Memorizzare il nuovo tempo di cottura

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver impostato il nuovo tempo di cottura (tasto **Start(6)**), per memorizzare il nuovo tempo di cottura.

HINWEIS

Il nuovo tempo di cottura rimarrà impostato fino a quando deciderà di modificarlo nuovamente.

37.13.2 Modalità di funzionamento, "Scongelamento/Riscaldamento"

Con l"ausilio del menu "Scongelamento" potrà scongelare delicatamente prodotti surgelati.

Proceda come segue per l'impostazione del tempo di scongelamento:

◆ Selezione del programma

Prema il tasto **Scongelamento/Orologio (4)**, per selezionare il programma **“Scongelamento/Riscaldamento”**.

◆ Impostazione del peso

Ruoti il selettore **Tempo/Menu/Peso (6)** in base al peso.

◆ Avviare lo scongelamento

Prema il tasto **Start (6)**.

HINWEIS Indicazione

- ► Fermi di tanto in tanto il forno, per estrarre del composto scongelato o per dividerlo. Se il composto surgelato non si è scongelato nel tempo di scongelamento stimato.
- ► Volti il prodotto da scongelare per scongelarlo in modo omogeneo.
- ► Programmi il forno in passi da 1 minuto, fino a quando il bene surgelato è completamente scongelato.
- ► Con l'utilizzo di contenitori in plastica, provenienti dal freezer, la procedura di scongelamento dovrà durare giusto il tempo che ci vuole per poter estrarre il composto dal contenitore, per inserirlo in un contenitore adatto al microonde.

5.14.3 Tabella con i tempi di scongelamento

Alimento/Pietanza	Quantità	Watt potenza	Tempo ca. min.
I liquidi non vanno coperti durante il riscaldamento **aggiunga un cucchiaino nel contenitore contro un ritardo di ebollizione** **mescoli per bene prima di bere**			
Acqua, 1 tazza	150 g	800	0,5
Acqua, 0,5 l	500 g	800	4
Acqua, 0,75 l	750 g	800	5
Caffè, 1 tazza	150 g	800	0,5
Latte, 1 tazza	150 g	800	0,5
Piatti **inumidire prima leggermente** **vanno coperti durante il riscaldamento** **mescolare di tanto in tanto**			
Scaloppina + patate e verdure	450 g	800	3
Gulasch con pasta	450 g	800	2
Carne + canederlo + salsa	450 g	800	3
Fricassea di pollo	400 g	800	3
Carne **coprire prima con una pennellata di olio, affinché l'impanatura o la crosta non si ammolliscano** **non vanno coperto durante il riscaldamento**			
Scaloppina, impanata	200 g	800	1
Polpette, 4 pezzi	500 g	800	3
Pezzo d'arrosto	250 g	800	3
Pollame **coprire prima con una pennellata d’olio** **mescolare di tanto in tanto**			
1/2 pollo	450 g	800	4
Contorni **inumidire prima leggermente**			

vanno coperti durante il riscaldamento			
Pasta, riso 1 porzione	150 g	800	1,5
Pasta, riso 2 porzioni	300 g	800	3
Patate	500 g	800	3
Minestre / Salse non vanno coperte durante il riscaldamento aggiunga un cucchiaino nel contenitore contro un ritardo di ebollizione mescoli per bene prima di mangiare			
Brodo, 1 piatto	250 g	800	1
Minestra con pastina	250 g	800	1,5
Salsa	250 g	800	1
Alimento per bambini non va coperto durante il riscaldamento aggiunga un cucchiaino nel contenitore contro un ritardo di ebollizione scuotere o mescolare per bene controlli la temperatura!			
Latte	100 ml	480	0,5
Pappa	200 g	480	1,5

38 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

38.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ► Il forno dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il forno non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ► Spenga il forno prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.
- ► Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ► Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ► Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

38.2 La pulizia

◆ Camera di cottura del forno e la porta

- Mantenere pulita la camera di cottura del forno. Togliere con un panno umido gli eventuali schizzi di cibo presenti sulle pareti del forno. Nel caso in cui il forno sia molto sporco si può utilizzare un detergente delicato. Evitare l'utilizzo di spray e di detergenti aggressivi che possono portare a uno scolorimento, alla creazione di righe o all'opacizzazione della superficie della porta.
- Pulire spesso con un panno umido entrambi i lati della porta e dell'oblò, le guarnizioni della porta e i componenti vicini per rimuovere schizzi e residui di cibo. Non utilizzare detergenti aggressivi.
- Rimuovere con un panno morbido il vapore che si deposita all'interno o all'esterno della porta del forno. Questo può essere il caso se il forno a microonde viene utilizzato in un ambiente molto umido, e questo è normale.

◆ Superfici esterne e il panello di controllo

- Le superfici esterne devono essere pulite con un panno umido. Per evitare danni ai componenti interni del forno, non deve entrare acqua dalle aperture per l'aerazione.
- Fare attenzione a non bagnare il pannello di controllo. Per pulire utilizzare un panno morbido e umido. Durante le operazioni di pulizia del pannello di controllo lasciare la porta aperta per evitare di avviare accidentalmente il forno.

◆ Ciotola di raccolta, griglia

- Le ciotole per la raccolta dovranno essere estratte e pulite dopo ogni procedura di cottura. Pulisca a mano la piastra, utilizzando una soluzione saponata calda.
- La griglia va estratta e pulita dopo ogni procedura di cottura. Pulisca a mano la piastra, utilizzando una soluzione saponata calda.
- Passi un panno con un detersivo delicato sul fondo del forno. Se il fondo del forno dovesse essere molto sporco, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

◆ Coperchio con galleggiante

- Si prega di pulire queste componenti solo a mano e di non utilizzare del detersivo.
- Sciacqui le parti con dell'acqua calda.
- Se le componenti dovessero essere molto sporche, utilizzi una spazzola di nylon.
- Asciughi accuratamente. Presti attenzione che la guarnizione sia posizionata in basso sulla componente.

◆ Serbatoio dell'acqua

- Si prega di pulire queste componenti solo a mano e di non utilizzare del detersivo.
- Non immerga mai il serbatoio dell'acqua in acqua o in altri liquidi.
- Risciacqui il serbatoio con dell'acqua calda.
- Se le componenti dovessero essere molto sporche, utilizzi una spazzola di nylon.
- Asciughi accuratamente. Presti attenzione che la guarnizione sia posizionata in alto sulla componente.

◆ Decalcificazione

- In caso di acqua dura, si depositerà gradualmente del calcare sull'elemento riscaldante. Per evitare che ciò avvenga, La preghiamo di versare nel serbatoio d'acqua un anticalcare a base di acido citrico di uso comune dopo 7-10 utilizzi, e di riempirlo con dell'acqua fino alla segnatura "MAX". Effettui il dosaggio in base alle istruzioni d'uso. Riposizioni di seguito il coperchio sul serbatoio d'acqua. Non metta in funzione l'apparecchio!
- Rimuova eventualmente i resti di calcare con una spazzola di nylon, dopo aver atteso che l'anticalcare facesse effetto.
- Risciacqui ripetutamente il contenitore d'acqua con dell'acqua fredda.
- Gli intervalli di decalcificazione dipendono dal grado di durezza dell'acqua e dalla frequenza d'utilizzo.

◆ Odori

- Per eliminare odori sgradevoli dal forno a microonde, posizioni nel forno una bacinella adatta per il forno a microonde con dell’acqua e del succo d’arancia e la faccia riscaldare per circa 5 minuti. Successivamente pulisca il forno con un panno morbido.

◆ Illuminazione del forno

- Per sostituire l'illuminazione del forno, La preghiamo di rivolgersi ad una officina specializzata nelle vicinanze.

HINWEIS Indicazione

► Lasci aperta la porta del forno, per evitare che l'apparecchio venga acceso involontariamente.

39 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

39.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

- ► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

39.2 Visualizzazione malfunzionamenti

Nel caso di un malfunzionamento verrà visualizzato un codice errore sul display, che descriverà la causa dell'errore.

Display	Descrizione
E-01	**È stata superata la temperatura nel vano cottura.** La protezione surriscaldamento ha terminato il programma corrente, per una temperatura del vano cottura di 300 °C. Prema il tasto **Stop/Fine** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere riacceso.
E-03	**Malfunzionamento sensore** L'apparecchio ha rilevato un malfunzionamento del suo sensore e ha terminato il programma corrente. Prema il tasto **Stop/Fine** per quietanzare il malfunzionamento.

HINWEIS Indicazione

- ► Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.

39.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Il programma selezionato non può essere avviato.	La porta dell'apparecchio non è chiusa	► Chiudere la porta dell'apparecchio
	Non è stata inserita la spina	► Inserire la spina
	L'interruttore di sicurezza non è stato attivato	► Attivare l'interruttore di sicurezza
Il piatto rotante si muove a strappi	Sporcizia tra il piatto rotante ed il fondo del vano di cottura	► Rimuovere la sporcizia
	Sporcizia sull'anello rotante	
	Contenitore troppo grande	► Utilizzare un altro contenitore
Il cibo non è sufficientemente scongelato, riscaldato ossia cotto allo scadere del tempo impostato.	Il tempo oppure la potenza sono stati selezionati male	► Reimpostare il tempo e la potenza ► Ripetere la procedura
L'apparecchio funziona, l'illuminazione del vano cottura invece no	L'illuminazione del vano cottura è difettosa.	► Far riparare l'illuminazione del vano cottura dal servizio Clienti.
Durante il funzionamento in modalità microonde si sentono rumori non normali.	Il cibo è stato coperto con carta stagnola	► Togliere la carta stagnola
	Le stoviglie contengono metallo e vengono a crearsi scintille nel vano cottura	► Osservare le indicazioni sulle stoviglie
L'ora sul display è errata.	Interruzione della corrente	► Impostare nuovamente l'ora

VORSICHT Attentione

► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

40 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all’ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

41 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

42 Dati tecnici

Apparecchio	Forno a microonde, vapore e griglia
Nome	MDG 23
Modello	G90Q23YSL-V9
N. articolo	3080
Dati connessione	230 VAC, 50 Hz
Potenza assorbita	1400 W (microonde)
	1250 W (vapore)
	850 W (Griglia)
	2-3 W (Standby)
Potenza di partenza nominale microonde	900 W
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Misure esterne (A/L/P)	310 × 565 x 406 mm
Misure vano cottura (A/L/P)	214 × 332 x 346 mm
Capacità del forno	23 litri
Peso netto	19 kg

43 CE-Konformitätserklärung

Hersteller:	**Braukmann GmbH** **Raiffeisenstraße 32** **D-59757 Arnsberg**
Wir erklären, dass das Produkt: déclarons sous notre propre responsabilit´e que le produit : declare on our own responsibility that the following product: dichiariamo sooto propria responsabilitá che il prodotto:	
Fabrikat:	**Mikrowelle Dampf Grill MDG 23**
Typ:	**MDG 23**
Artikel-Nr.:	**3080**
Modell:	**G90Q23YSL-V9 (EAN: 40 38437 03080 8)**
allen Anforderungen folgender EU-Richtlinien entspricht: remplit toutes les exigences de les directives suivantes meets all the provisions of the following directives addempie a tutte le exigenze della direttivas seguentes **Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG** **EG-EMV-Richtlinie 2004/108/EG**	
Folgende harmonisierte Normen wurden ganz oder teilweise angewandt: Normes hamonisées, nationales / internationales appliquées: Applied harmonized, national / international standards: Norme armonizzate, nazionali / internazionali applicate: **EN 60335-1:2002+A1+A11+A12+A2+A13** **EN 60335-2-25:2002+A1+A2** **EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12** **EN 62233:2008** **ZEK 01.2-08/12.08** **EN 55011:1998+A1+A2** **EN 55014-1:2000+A1+A2** **EN 55014-2:1997+A1** **EN 61000-3-2:2000+A2** **EN 61000-3-3:1995+A1+A2**	
Arnsberg, den 17.09.2009	 Bernd Braukmann (Dipl. Ing. FH) Geschäftsführer